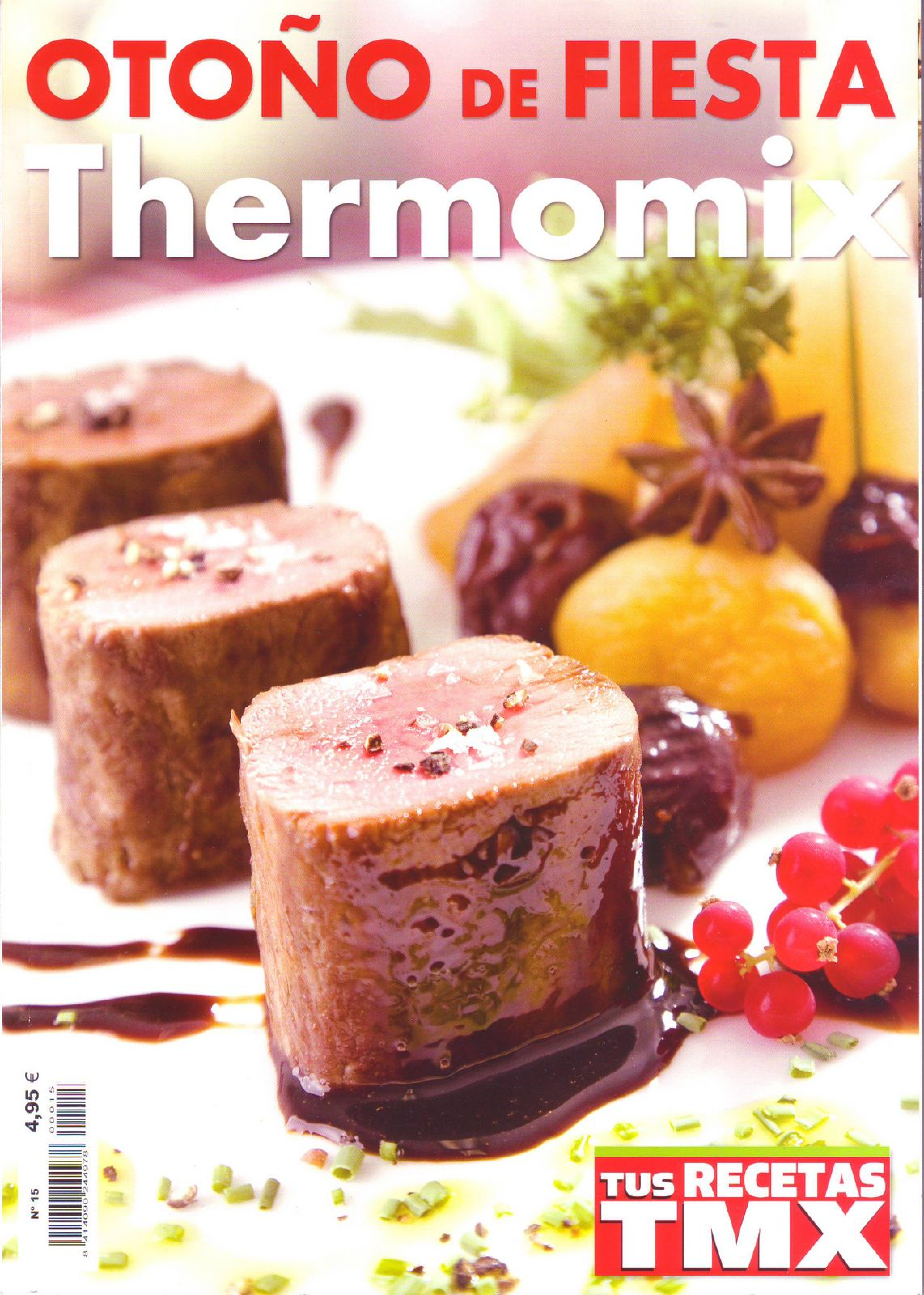

OTOÑO DE FIESTA
Thermomix
Nº 15
4,95 €
8 414090 244978
00015
TUS RECETAS TMX

TOSTAS DE PATÉ DE AVE

Ingredientes

- 500 gr de higaditos de pollo
- 200 gr de cebolla en juliana
- 1 cucharada de pimienta verde
- 60 gr de mantequilla
- 250 gr de vino dulce Pedro Ximénez
- 400 gr de nata líquida
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 1 paquete de tostas de pan

Preparación
TM31 y (TM21)

1. Pon la cebolla en juliana en el vaso junto con el aceite de oliva y una pizca de sal. Programa 20 minutos, a 90º y velocidad 1. Escurre el exceso de aceite. Retira y reserva.
2. Coloca el cestillo en el vaso y pon 1,5 litros de agua a hervir, 11 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Cuando rompa a hervir, sumerge los higaditos de pollo poniéndolos dentro del cestillo y deja 3 minutos, a la misma velocidad y temperatura.
3. Saca el cestillo con los higaditos blanqueados, enjuaga debajo del chorro del grifo de agua fría.
4. En una sartén, dora los higaditos blanqueados con un poco de aceite. Agrega la cebolla y la mantequilla, cocina hasta que quede todo bien dorado. Añade la pimienta verde y el vino dulce. Deja reducir el vino y vierte la nata líquida. Cocina todo durante dos minutos, removiendo de vez en cuando. Corrige de sal y deja reposar unos minutos fuera del fuego.
5. Pon todo en el vaso y tritura 2 minutos, a velocidad 7-8-9. Deja reposar unas horas en la nevera.
6. Unta unas tostadas con el paté de ave, puedes acompañarlas con tu ensalada favorita.

Consejos

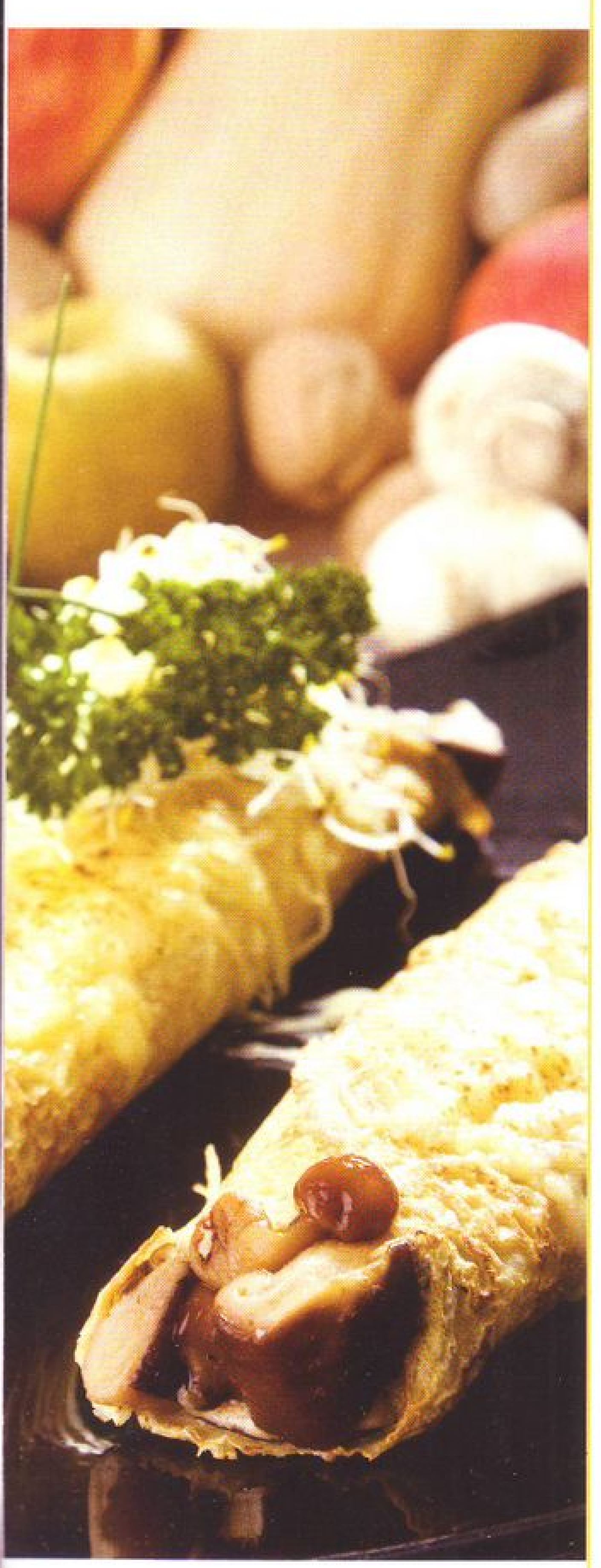
En esta época del año puedes encontrar aves de caza en el mercado, faisanes, perdices, pichones, becadas... Puedes crear tus patés de aves de caza sustituyendo parte de los higaditos de pollo por los higaditos de estas especies mucho más aromáticas.



- 8 RACIONES
- 45 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

CREPES RELLENAS DE SETAS

- 6 RACIONES
- 35 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

Para las obleas:

- 1 huevo
- 2 yemas
- 90 gr de harina
- 250 gr de leche
- Una pizca de sal
- 20 gr de mantequilla

Para el relleno de setas:

- 500 gr de setas variadas
- 100 gr de cebolla
- 200 gr de nata líquida
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta molida
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Mezcla todos los ingredientes de las obleas 15 segundos, velocidad 3. Con ayuda de una sartén antiadherente añadiendo una pizca de mantequilla para cocinarlas. Reserva para después rellenarlas.
2. Pica la cebolla junto con el aceite de oliva y una pizca de sal 4 segundos, velocidad 4 y medio (en TM21: velocidad 3 y medio). Programa 14 minutos, a 100°, velocidad 1. Retira y reserva.
3. Limpia bien las setas de restos de tierra con la ayuda de una brocha, eliminando las partes no comestibles.
4. Trocea las setas de forma regular y saltea, con la cebolla pochada, 2 minutos, 100°, velocidad 1.
5. Añade la nata líquida y deja que reduzca 3 minutos, 100°, velocidad 2, hasta alcanzar una consistencia cremosa. Corrige de sal y pimienta. Deja enfriar.
6. Rellena las crepes con las setas formando cilindros. Coloca en placa de horno engrasada y hornea 6 minutos, a 180° en horno precalentado. Sírvelas calentitas.

Consejos

Estamos en temporada de setas, atrévete a probar nuevas variedades, boletus, pie azul, níscalos, lengua de vaca, rebozuelo... Puedes encontrarlas en los puestos especializados del mercado.



DADOS DE SALMÓN CON ESPINACAS A LA CREMA

- 4 RACIONES
- 30 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

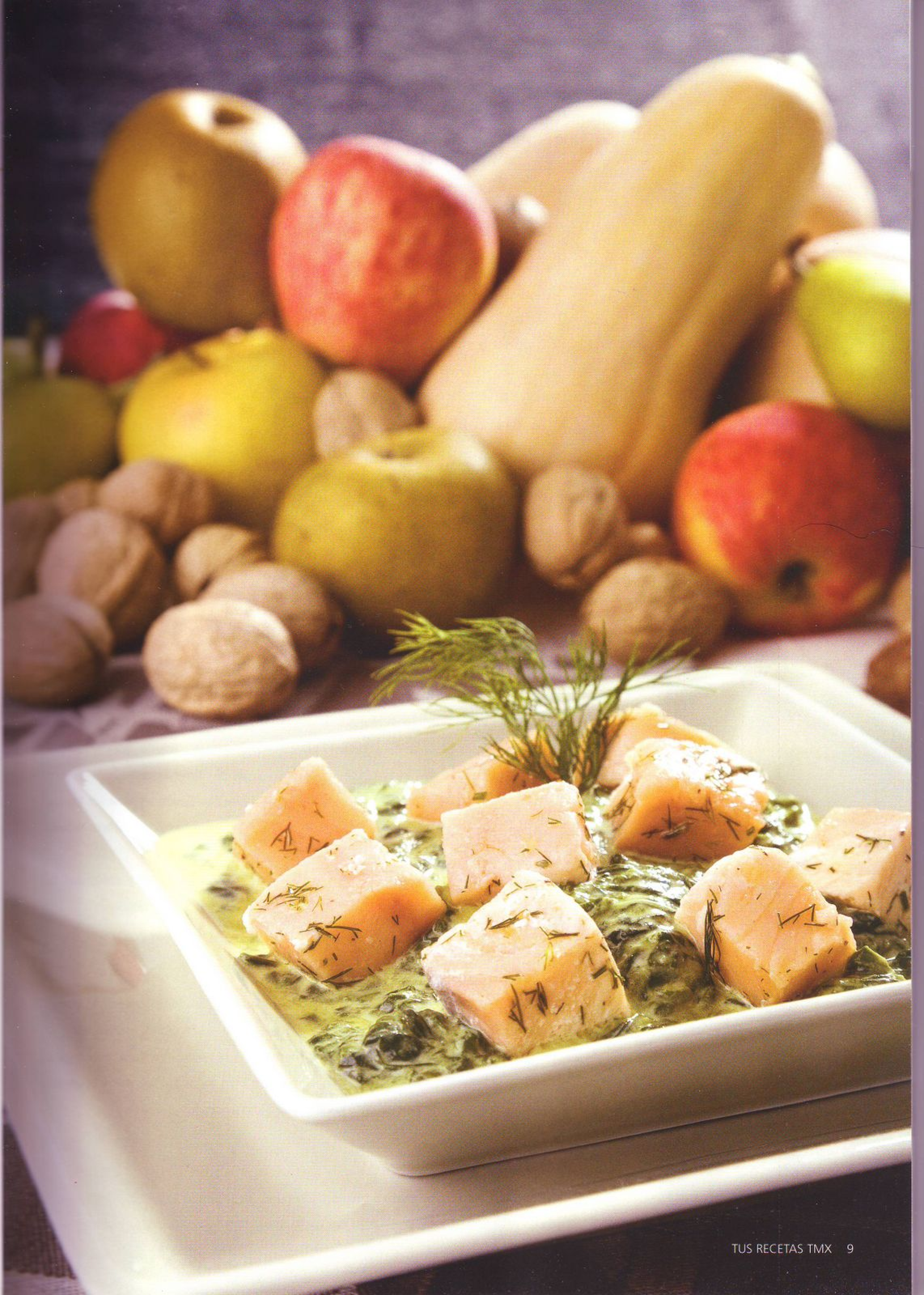


Ingredientes

- 300 gr de lomo salmón fresco
- 1 bolsa de espinacas frescas
- 125 gr de nata líquida
- 1 diente de ajo pelado
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta molida
- Eneldo seco
- Nuez moscada
- 1 hoja de laurel

Preparación TM31 y (TM21)

1. Limpia el salmón de piel y espinas. Córtalo en dados de 2 cm de lado. En un bol, sazona con el eneldo, pimienta molida, sal y un poco de aceite de oliva. Deja marinar en frío mientras preparas las espinacas.
2. Corta el diente de ajo en láminas finas y pon en el vaso junto con el aceite de oliva. Programa 3 minutos, a 100º y velocidad 1.
3. Añade las espinacas y programa 2 minutos, a velocidad 2 y la misma temperatura.
4. Agrega la nata líquida, una pizca de nuez moscada, sal y pimienta a tu gusto, programa otros 6 minutos, a la misma velocidad y temperatura. Reserva.
5. Pon 500 gr de agua a hervir junto con la hoja de laurel, 6 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Cuando rompa a hervir pon los dados de salmón en el recipiente Varoma, sobre la tapa y deja 8 minutos, a la misma temperatura y velocidad.
6. Sirve en un plato hondo, formando una base de espinacas a la crema y coloca los dados de salmón por encima de forma decorativa.



Segundo plato

ESTOFADO DE JABALÍ

- 4 RACIONES
- 90 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

Ingredientes

- 600 gr de carne de jabalí troceada
- 200gr de cebolla en dados
- 200gr de zanahoria en rodajas
- 50 gr de puerro en rodajas
- 50 gr de apio en trozos
- 3 dientes de ajo
- 1 cuchara de concentrado de tomate
- 1/2 litro de vino tinto
- 4 bayas de enebro
- 1 hoja de laurel
- 10 granos de pimienta negra
- 1 clavo de olor
- Una ramita de tomillo
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen
- Sal
- 2 cucharas de confitura de frambuesas

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la carne troceada de jabalí en un bol junto con las verduras, las especias, el tomillo y el vino tinto. Deja marinar tapado toda la noche en la nevera.
2. Separa los trozos de carne por un lado, las verduras por otro y reserva el líquido de la marinada.
3. Saltea con un poco de aceite de oliva los trozos de jabalí en una sartén, hasta que tomen un color dorado. Reserva.
4. En la misma sartén saltea las verduras troceadas y desglasa* con el vino de la marinada.
5. Introduce todo en el vaso, junto con el concentrado de tomate. Añade agua hasta que cubra la carne. Programa 1 hora, a 100º y velocidad 2, sin el cubilete puesto.
6. Comprueba que la carne esté tierna, corrige de sal y pimienta. Reserva aparte los trozos de carne. Retira la rama de tomillo, la hoja de laurel, el clavo y las bayas de enebro. Añade confitura de frambuesa y tritura todo 30 segundos, a 90º y velocidad 9.
7. Vuelve a introducir los trozos de carne y programa 5 minutos, a 90º y velocidad 1. Sírvelo bien caliente acompañado de un arroz blanco o de un puré de patatas.

Consejos

El tiempo de cocción de la carne de jabalí puede variar dependiendo de la pieza de carne y la edad del animal. En la estimación de tiempo no se tiene en cuenta la marinada. Prepara el estofado el día anterior y deja que repose toda la noche. Ya verás como está más rico, puesto que le darás tiempo a que se mezclen bien todos los sabores y aromas. Puedes sustituirla por carne de cerdo o pechuga de pavo troceada.

* Desglasar: agregar vino, caldo u otro líquido en el lugar donde se haya preparado un asado con el objeto de extraer el sabor del recipiente y jugos que queden adheridos.



TARTA DE MANZANA

- 8 RACIONES
- 60 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 1 kg de manzanas golden

Para la pasta quebrada:

- 200 gr de harina
- 100 gr de mantequilla en pomada
- 1 huevo
- 2 cucharas de agua
- 1 cuchara de azúcar
- 1 pizca de sal

Para la crema pastelera:

- 5 yemas
- 1 palo de canela
- 250 gr de leche
- 250 gr de nata líquida
- 125 gr de azúcar
- 40 gr de harina de maíz
- Ralladura de una naranja
- 1 vaina de vainilla o una pizca de vainillina

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la mariposa, mezcla todos los ingredientes de la crema a excepción de la canela y la vaina de vainilla, 10 segundos, a velocidad 3. Añade la canela y la vaina de vainilla, programa 9 minutos, a 100° y velocidad 2. Enfría y reserva.
2. Pon los ingredientes de la masa quebrada en el vaso, programa 10 segundos, a velocidad 6.
3. Extiende la masa con un rulo de pastelero de forma que quede una lámina de masa fina. Forra el molde de tarta previamente untado de aceite y enharinado. Hornea 10 minutos, en horno precalentado a 180°.
4. Pela las manzanas y córtalas en láminas.
5. Rellena las tarta precocida con la crema pastelera y coloca las láminas de manzana de forma decorativa.
6. Hornea la tarta otros 20 minutos, en horno precalentado a 180°. Deja reposar. Puedes servirla fría o porciones tibias acompañadas de una bola de helado de vainilla.



TRUFAS DE CHOCOLATE

- 8 RACIONES
- 30 MIN
- DIFICULTAD SENCILLA

Ingredientes

- 500 gr de chocolate negro
- 500 gr de nata líquida
- 80 gr de azúcar
- 1/2 cubilete de brandy
- 300 gr de cacao en polvo

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la mariposa, calienta la nata 6 minutos, a 100º, velocidad 1. Añade el chocolate, azucar y el brandy, mezcla 2 minutos, a 50º, velocidad 1. Deja enfriar unas horas en la nevera.

2. Cuando la masa de trufa esté dura, forma unas bolitas con las manos y rebózalas en cacao en polvo. Guárdalas en un recipiente hermético en la nevera. Son deliciosas para acompañar el café en la sobremesa.

ate,
la

en
ara



Menú del Cantábrico

Aperitivo

LOMO EN MANTECA

Ingredientes

- 600 gr de carne de lomo de cerdo
- 1 kg de manteca hilada de cerdo
- 1 cubilete de vinagre de vino blanco
- 1 cubilete de pimentón rojo dulce
- 1 cubilete de orégano
- 3 dientes de ajos pelados
- 2 hojas de laurel
- Sal
- Pimienta molida
- 1 paquete de tostas de pan

Preparación
TM31 y (TM21)

1. Corta la carne en tres trozos. Trocea la manteca hilada en pequeños trocitos para facilitar que fundan.
2. Introduce todo en un bol y mézclalo bien con el pimentón, los ajos pelados, el laurel, el orégano, la sal, el vinagre y la pimienta molida. Deja marinar durante 12 horas.
3. Separa los tres trozos de carne y reserva. Mete la grasa marinada en el vaso y programa 8 minutos, a 100º y velocidad 1. La grasa tiene que fundir.
4. Coloca el cestillo en el vaso y sumerge los trozos de lomo en la manteca fundida. Programa primero 60 minutos a 100º y velocidad 1, que es el máximo que te permite tu máquina y después otros 60 minutos a igual temperatura y velocidad.
5. Retira los trozos de lomo y coloca en un recipiente hondo. Cuela la manteca fundida y viértela encima del lomo hasta que lo cubra. Deja enfriar y que la manteca cuaje bien.
6. Sirve el lomo cortado en finas lonchas sobre unas tostas untadas con su manteca. Delicioso aperitivo.

Consejos

Puedes sustituir la manteca hilada por manteca blanca de cerdo ibérico, más fácil de encontrar. Los tiempos de marinado no se reflejan en la estimación.



- 6 RACIONES
- 150 MIN
- MEDIA

HOJALDRE RELLENO DE JAMÓN Y QUESO

- 4 RACIONES
- 35 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

Ingredientes

- 300 gr de masa de hojaldre congelada
- 1 yema de huevo

Para el relleno de jamón y queso:

- 500 gr de leche entera
- 50 gr de mantequilla pomada
- 65 gr de harina de repostería
- 200 gr de jamón serrano cortado en daditos
- 100 gr de queso semicurado cortado en daditos
- Nuez moscada
- Pimienta molida
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Corta el hojaldre en cuadrados de unos 10 cm de lado. Pinta la superficie con yema batida, y hornea unos 25 minutos, a 180º en horno precalentado hasta que esté bien dorado.
2. Con la mariposa puesta, pon la mantequilla en el vaso y programa 2 minutos, a 100º, velocidad 1. Incorpora la harina y mezcla el mismo tiempo, velocidad y temperatura.
3. Añade la leche y programa 9 minutos, a 100º, velocidad 2. Corrige de sal, pimienta y nuez moscada.
4. Añade los daditos de jamón y queso. Mezcla 10 segundos, a velocidad 2. Reserva cubierto con un film para evitar que forme costra.
5. Corta el hojaldre a la mitad y rellena con el relleno de jamón y queso, cubre con la mitad superior de forma decorativa y sirve acompañado de tu ensalada de lechugas favoritas.



AJOARRIERO DE BACALAO

- 6 RACIONES
- 40 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 1 kg de bacalao desalado y desmigado
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla grande pelada y picada
- 4 pimientos verdes
- 4 pimientos choriceros
- 2 cubiletes de salsa de tomate
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra

Preparación TM31 y (TM21)

1. Escalda los pimientos choriceros y rasca la pulpa con ayuda de una puntilla. Pica muy fino los ajos y corta en tiras los pimientos verdes. Reserva.
2. Pon la cebolla picada en el vaso junto con el aceite de oliva, los ajos, las tiras de pimiento verde y una pizca de sal. Programa 20 minutos, a 100º (en TM 21: 90º) y velocidad 1.
3. Añade la pulpa de los pimientos choriceros y la salsa de tomate. Programa 10 minutos, a la misma temperatura y velocidad.
4. Incorpora el bacalao desmigado y sigue cocinando otros 2 minutos, a la misma velocidad y temperatura. Retira y sirve caliente.

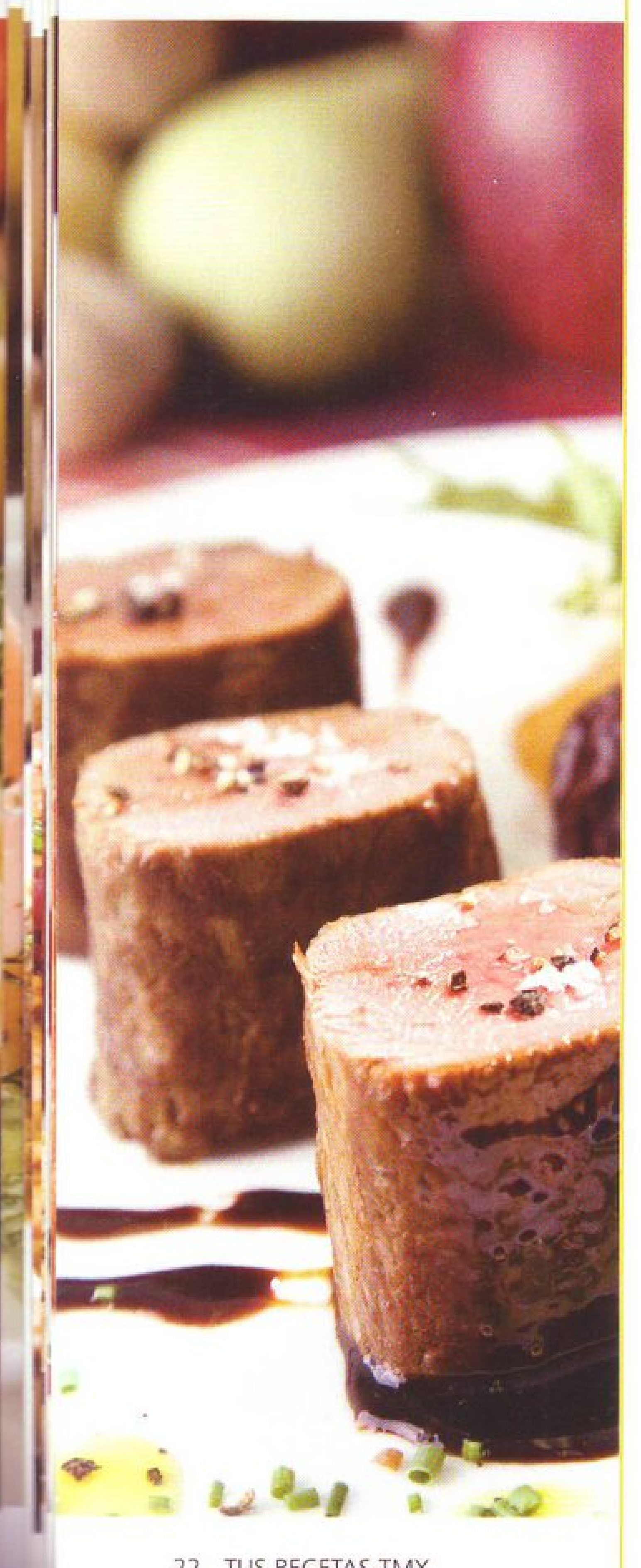
Consejo

Parar picar la cebolla muy fina solo tienes que ponerla en al vaso partida en varios cascos y programar 5 segundos, velocidad 5.



CIERVO CON COMPOTA DE OTOÑO

- 4 RACIONES
- 35 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 1 lomo de ciervo. Aproximadamente
- 200 gr por ración
- 1 manzana
- 1 pera
- 6 ciruelas pasas sin hueso
- 6 orejones
- 1/2 litro de vino tinto
- 1/4 litro de vino dulce Pedro Ximénez
- 1 palo de canela
- 10 granos de pimienta
- 1 anís estrellado
- 4 granos de cardamomo
- 2 clavos de olor
- Sal
- Pimienta molida
- 1/4 cubilete de aceite de oliva virgen extra



Preparación TM31 y (TM21)

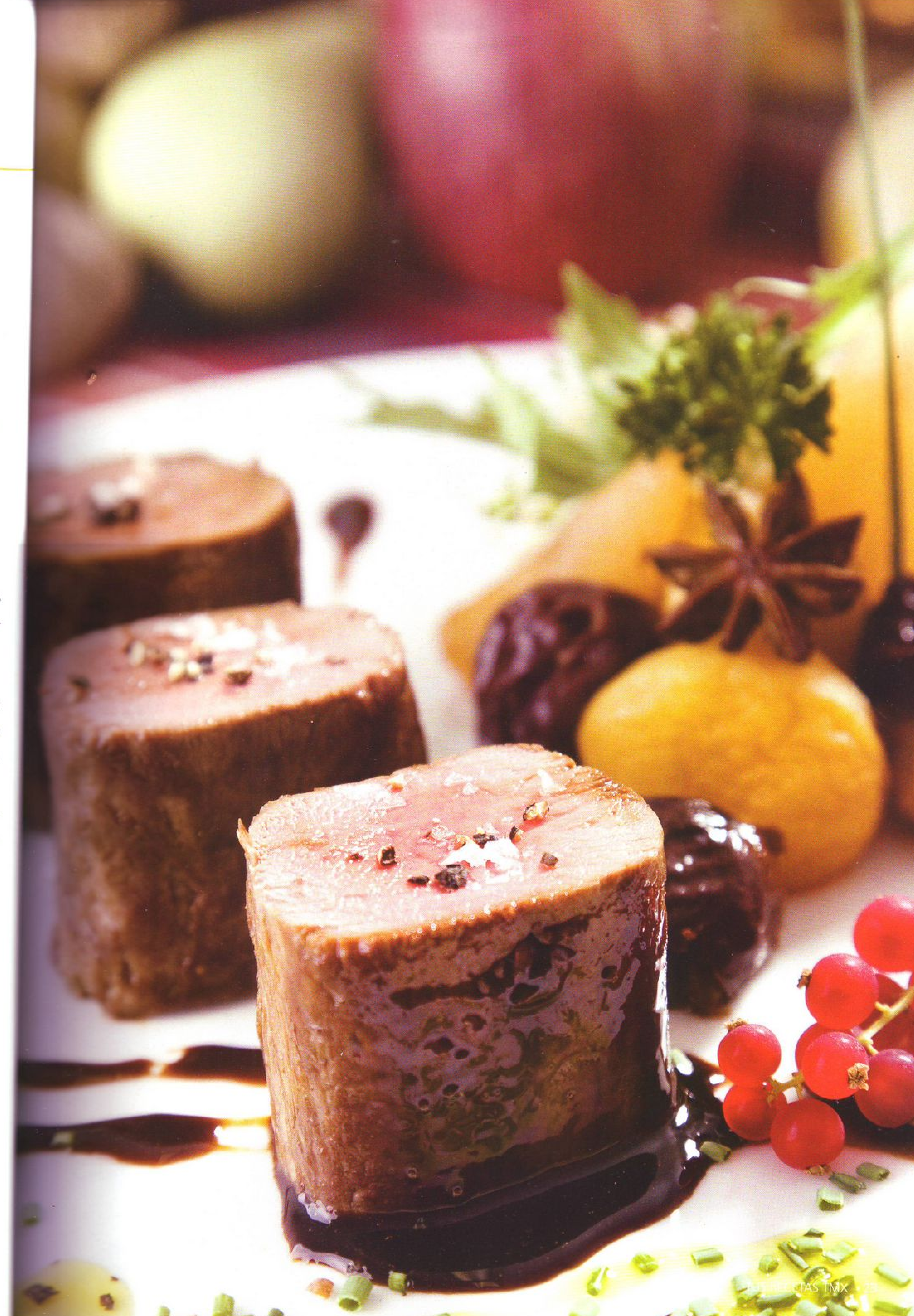
1. Pela la manzana y la pera, córtalas en 8 trozos cada pieza. Pon junto con los orejones, las ciruelas pasas, las especias y los vinos en el vaso. Programa 10 minutos, a 100º , velocidad de cuchara (en TM21:, velocidad 1). Deja reposar tapado toda la noche.
2. Escurre el exceso de vino de la compota y reserva.
3. Sazona el lomo de ciervo con sal y pimienta y embadúrnalo con aceite de oliva. Márca en una sartén por todos lados. Termina de cocinarlo 3 minutos, en el horno precalentado a 200º, para dejarlo a punto. Aprovecha el horno y calienta la compota al mismo tiempo que terminas de cocer el ciervo.
4. Mientras, aprovecha los jugos caramelizados que quedaron en la sartén de marcar la carne y desglasando con el exceso de vino de la compota. Deja reducir hasta obtener una rica salsa.
5. Corta el ciervo en rodajas y disponlas en el plato acompañado de la compota de frutas. Salsea con la salsita de vino y jugo de ciervo.

Consejos

No se han tenido en cuenta los tiempos de la marinada para la estimación.

Presentación

El ciervo, el corzo y otras carnes de este estilo, son habituales en la temporada de caza, típica en muchos lugares durante el otoño. Pero esta receta puede hacerse con un magnífico resultado utilizando carnes más asequibles y fáciles de encontrar. Con pechuga de pavo, por ejemplo, esta receta queda fantástica.



Segundo plato

CIERVO CON COMPOTA DE OTOÑO

- 4 RACIONES
- 35 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

Ingredientes

- 1 lomo de ciervo. Aproximadamente
- 200 gr por ración
- 1 manzana
- 1 pera
- 6 ciruelas pasas sin hueso
- 6 orejones
- 1/2 litro de vino tinto
- 1/4 litro de vino dulce Pedro Ximénez
- 1 palo de canela
- 10 granos de pimienta
- 1 anís estrellado
- 4 granos de cardamomo
- 2 clavos de olor
- Sal
- Pimienta molida
- 1/4 cubilete de aceite de oliva virgen extra

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela la manzana y la pera, córtalas en 8 trozos cada pieza. Pon junto con los orejones, las ciruelas pasas, las especias y los vinos en el vaso. Programa 10 minutos, a 100º , velocidad de cuchara (en TM21:, velocidad 1). Deja reposar tapado toda la noche.
2. Escurre el exceso de vino de la compota y reserva.
3. Sazona el lomo de ciervo con sal y pimienta y embadúrnalo con aceite de oliva. Márca en una sartén por todos lados. Termina de cocinarlo 3 minutos, en el horno precalentado a 200º, para dejarlo a punto. Aprovecha el horno y calienta la compota al mismo tiempo que terminas de cocer el ciervo.
4. Mientras, aprovecha los jugos caramelizados que quedaron en la sartén de marcar la carne y desglasando con el exceso de vino de la compota. Deja reducir hasta obtener una rica salsa.
5. Corta el ciervo en rodajas y disponlas en el plato acompañado de la compota de frutas. Salsea con la salsita de vino y jugo de ciervo.

Consejos

No se han tenido en cuenta los tiempos de la marinada para la estimación.

Presentación

El ciervo, el corzo y otras carnes de este estilo, son habituales en la temporada de caza, típica en muchos lugares durante el otoño. Pero esta receta puede hacerse con un magnífico resultado utilizando carnes más asequibles y fáciles de encontrar. Con pechuga de pavo, por ejemplo, esta receta queda fantástica.



GALLETAS ESPECIADAS

- 8 RACIONES
- 35 MIN
- DIFICULTAD SENCILLA



Ingredientes

- 350 gr de harina
- 250 gr de azúcar moreno
- 250 gr de mantequilla en pomada
- 5 gr de canela molida
- 5 gr de mezcla de especies: jengibre en polvo, nuez moscada, anís en polvo, 1 clavo de olor
- 1 huevo
- 5 gr de levadura química
- 5 gr de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon todos los ingredientes el vaso, programa 30 segundos, a velocidad 6.
2. Guarda la masa de galletas en un recipiente cerrado dentro de la nevera y deja reposar 12 h.
3. Divide la masa en cuatro partes y da forma de bola a cada parte. Con ayuda de un rulo de cocina trabaja cada bola de masa hasta obtener una hoja de 3-4 mm de espesor.
4. Corta la masa con un corta pastas o con un cuchillo dando la forma que más te guste.
5. Coloca cada pieza en una placa de horno bien engrasada o sobre un papel sulfurizado.
6. Cuece las galletas durante 10 minutos, en horno precalentado a 200º.
7. Deja enfriar y acompaña con el café o té.



Menú del Cazador

CREMA DE ESPARRAGOS VERDES

Ingredientes

- 1 manojo de espárragos verdes
- 3/4 litro de caldo de pollo
- 1/4 litro de nata líquida
- 1/2 cubilete de puré de patatas deshidratado
- Pimienta molida
- Sal

Preparación
TM31 y (TM21)

1. Pela los espárragos por la parte dura del tallo. Reserva las puntas cortadas en finas rodajas, utilízalas después como guarnición para la crema y para decorar.
2. Pon a hervir el caldo de pollo, el puré de patatas y la nata líquida en el vaso, a 100º de temperatura, velocidad 1. Cuando rompa a hervir añade los espárragos troceados y programa 5 minutos, a la misma temperatura y velocidad.
3. Tritura todo 1 minuto, a velocidad máxima de forma progresiva. Corrige de sal y pimienta. Pasa por el chino.
4. Sirve bien caliente acompañado de las rodajas de punta de espárrago.



- 6 RACIONES
- 35 MIN
- MEDIA

TERRINA DE CAZA

- 8 RACIONES
- 120 MIN
- DIFICULTAD DIFÍCIL



Ingredientes

- 250 gr carne de caza (jabalí, corzo, liebre, etc)
- 250 gr de carne magra de cerdo
- 250 gr de papada de cerdo
- 250 gr de higaditos de pollo
- 4 huevos
- 100 gr de nata líquida
- 30 gr de piñones
- 30 gr de pistachos pelados
- 100 gr de setas, boletus
- 2 chalotas bien picadas
- 250 gr de panceta de cerdo en lonchas
- 1/2 cubilete de brandy
- 1/2 cubilete de vino dulce Pedro Ximénez
- 1/4 cubilete de aceite de oliva
- 5 gr de pimienta molida
- 15 gr de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Limpia de tendones y nervios las carnes. Córtalas en trozos gruesos y mete en el congelador 1 hora, para facilitar el picado con Thermomix.
2. Pica en daditos las setas (boletus). Fondea con el aceite de oliva la chalota picada y los boletus. Cuando esté bien cocinado escurre el exceso de aceite y reserva.
3. Coloca el cestillo en el vaso y vierte 1 litro de agua y pon a hervir 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
4. Cuando rompa a hervir, sumerge los higaditos de pollo y deja dos minutos, a la misma velocidad y temperatura.
5. Saca el cestillo con los higaditos blanqueados, enjuaga debajo del chorro del grifo de agua fría. Escurre bien. Pon en el vaso (ya vacío) y tritura 3 segundos, a velocidad 10. Reserva.
6. Primero tritura la carne de caza troceada y semicongelada en el vaso, 10 segundos, a velocidad 10 (en TM21: da primero un par de golpes de turbo y después a velocidad 9). Reserva.
7. De igual forma, la carne magra de cerdo troceada en el vaso, 1 minuto, a velocidad 10 (en TM21: da primero un par de golpes de turbo y después a velocidad 9). Reserva.
8. Pon la papada de cerdo troceada en el vaso y tritura 1 minuto, a velocidad 10 (en TM21: da primero un par de golpes de turbo y después a velocidad 9). Reserva.
9. Mezcla la nata y los huevos en el vaso en 5 segundos, a velocidad 9. Añade los frutos secos, el brandy, vino dulce, sal, pimienta, las setas salteadas, los higaditos picados y el resto de carnes picadas. y une todo bien durante 1 minuto, a velocidad 2. Reserva.
10. Forra el interior de un molde de plum cake con las lonchas de panceta dejando que sobresalgan unos 8 cm.
11. Rellena el molde forrado con la mezcla anterior. Cubre la masa con los sobrantes de la panceta. Hornea al baño María durante 90 minutos, a 160°. Deja enfriar y reposar. Corta unas lonchas de 1 cm de grosor y sírvelas acompañadas de ensalada, pepinillos en vinagre y tostas de pan.



MERLUZA CON ZANAHORIAS AL CARDAMOMO

- 6 RACIONES
- 40 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

Ingredientes

- 500 gr de lomos de merluza
- 1 kg de zanahorias
- 10 granos de cardamomo
- 100 gr de mantequilla
- 1/4 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Sal

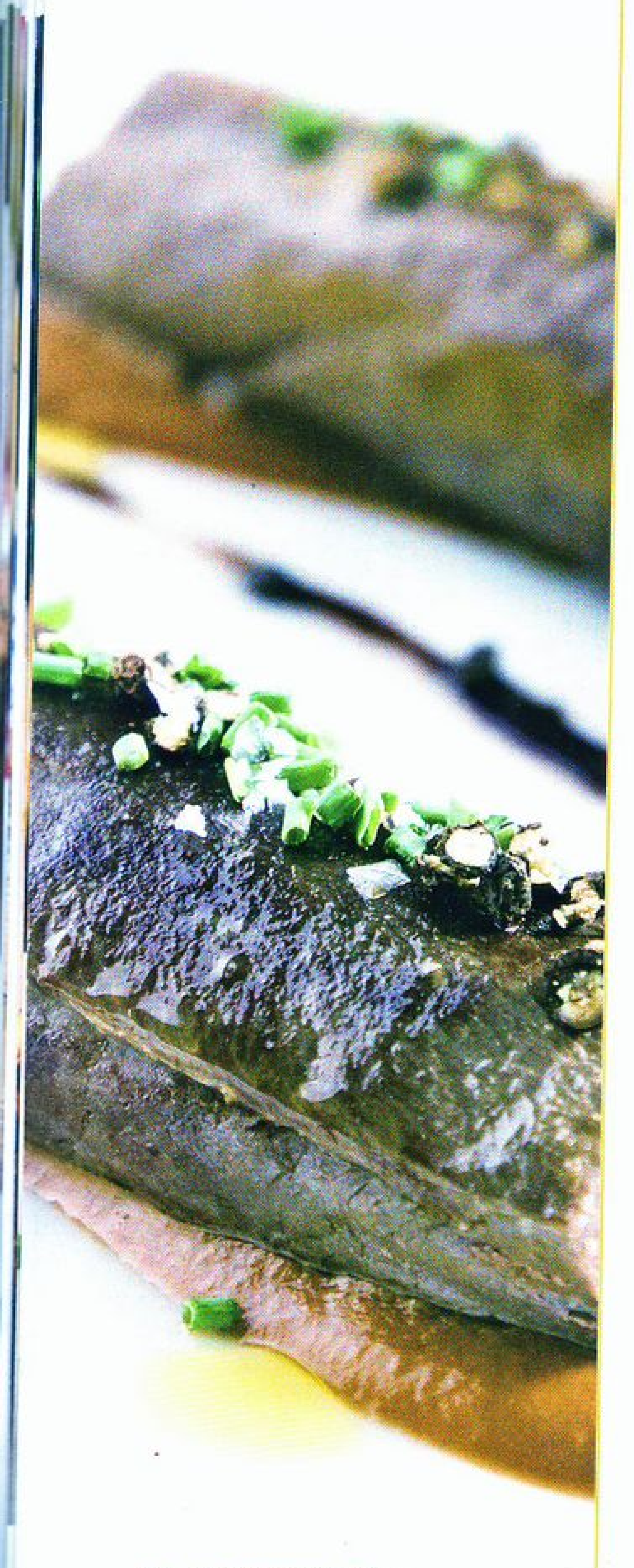
Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela las zanahorias y córtalas en rodajas de 1cm. Colócalas en una placa de horno junto con el cardamomo y la mantequilla. Tapa bien la placa con papel de aluminio y hornea 45 minutos, en horno precalentado a 180º.
2. Retira los granos de cardamomo. Pon las zanahorias asadas y los jugos de la placa de horno en el vaso. Tritura 1 minuto, a velocidad máxima progresivamente. Debe quedar una textura de puré fino. Corrige de sal y reserva caliente la crema de zanahorias.
3. Sazona los lomos de merluza. Cocínalos con aceite de oliva en una sartén antiadherente. Acompaña la merluza con la crema de zanahorias al cardamomo. Delicioso.



LIEBRE CON SALSA DE CHOCOLATE

- 4 RACIONES
- 40 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 2 lomos de liebre, limpio y deshuesado
- 50 gr de cobertura de chocolate negro
- 50 gr de concentrado de jugo de carne
- 100 gr de salsa de tomate
- 200 gr de cebolla pelada
- 200 gr de blanco de puerro bien lavado
- 15 gr de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de tomillo
- 2 clavos de olor
- 40 gr de mantequilla
- 100 gr de agua
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Corta la cebolla y el puerro en trozos gruesos. Ponlos en el vaso junto con el ajo, el laurel, el tomillo, los clavos de olor, la mantequilla y el agua, programa 20 minutos, a 100º y velocidad 1. Deja enfriar un poco, retira la hoja de laurel y los dos clavos de olor. Tritura 2 minutos, a velocidad 9.
2. Añade la salsa de tomate, el concentrado de carne y la cobertura de chocolate, programa 5 minutos, a 90º, velocidad 1. Corrige de sal y pimienta.
3. Corta el lomo de liebre en dos, sazona con sal y pimienta. Marca la liebre en una sartén antiadherente bien caliente, coloreando por todos lados. Termina la cocción a fuego medio. Dejando la carne al punto.
4. Sirve la liebre en un plato y napa con la salsa de chocolate. Puedes acompañarla con una pasta fresca salteada al ajo y tomillo.



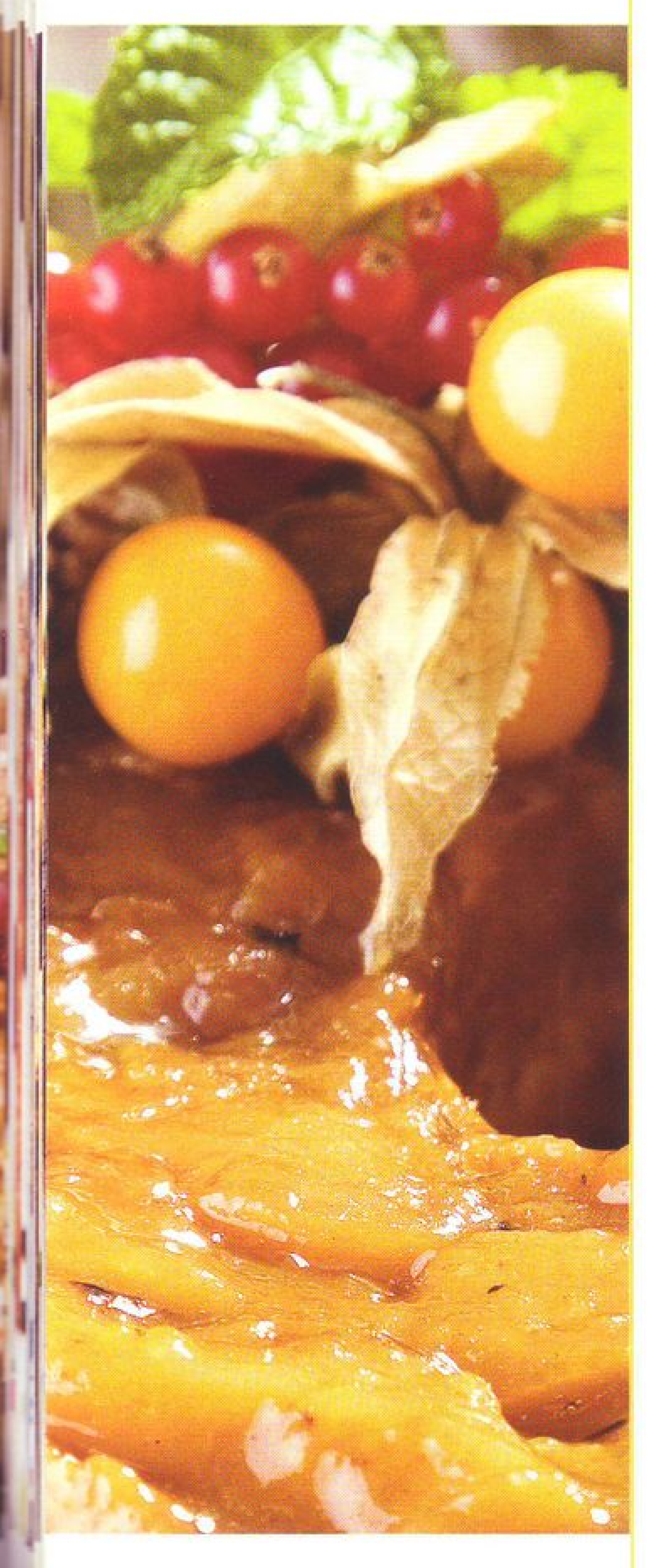
Postre

TARTA DE PAN, PASAS Y MANZANA

Ingredientes

- 4 manzanas golden
- 80 gr de pasas
- 400gr de miga de pan
- 500gr de leche
- 100 gr de mantequilla en pomada
- 8 huevos
- 120 gr de azúcar
- 150 gr de confitura de albaricoque

- 8 RACIONES
- 90 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela las manzanas y córtalas en 8 trozos. Saltea con un poco de mantequilla en una sartén antiadherente hasta que cojan un bonito color dorado. Añade la confitura de albaricoque y cocina unos minutos hasta que quede todo bien mezclado. Vierte esta mezcla en el fondo de un molde de tarta bien engrasado. Reserva.

2. Pon la mariposa, introduce los huevos y el azúcar. Programa 5 minutos, a 60°, velocidad 4 (en TM21: velocidad 3 y medio). Luego otros 5 minutos a la misma velocidad, sin temperatura.

3. Añade la mantequilla en pomada y mezcla 2 minutos, a velocidad 4. Reserva.

4. Pon la miga de pan y la leche en el vaso. Tritura 3 segundos a velocidad 9. Reserva.

5. Mezcla la miga de pan mojada en leche con la crema de huevos, azúcar y mantequilla. Añade las pasas y une con la espátula. Mezcla bien y vierte sobre el molde de tarta con las manzanas.

6. Hornea 1 hora en horno precalentado a 180°. Esta tarta se puede comer templada o fría. Acompáñala con un poco de nata montada.



PASTAS DE FRUTAS SECAS

Ingredientes

- 200 gr ciruelas pasas deshuesadas
- 200 gr orejones de albaricoques
- 200 gr dátiles deshuesados
- 175 gr azúcar granulado para rebozar

- 8 RACIONES
- 20 MIN
- DIFICULTAD SENCILLA

Preparación TM31 y (TM21)

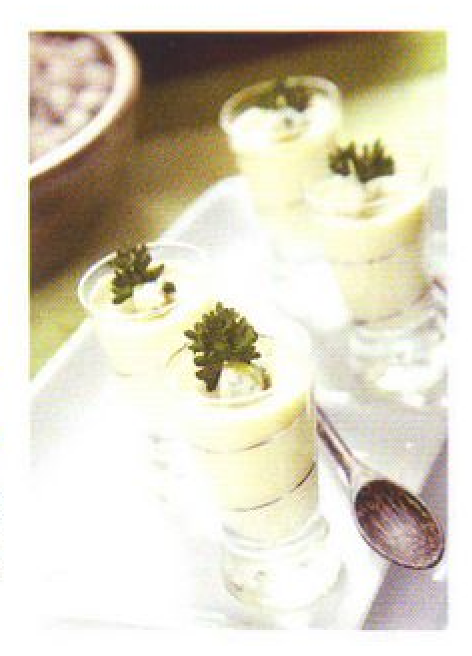
1. Comprueba que no quede ningún hueso en la fruta. Pon todas las frutas en el vaso. Tritura 30 segundos, a velocidad 9.
2. Haz bolitas con las manos y rebózalas en el azúcar granulado.

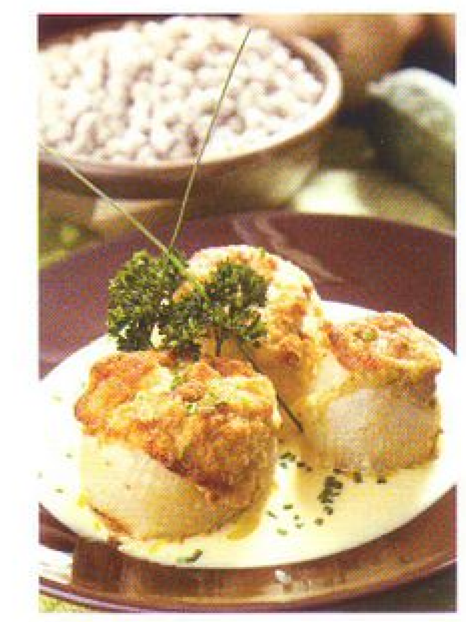




Menú del Pastor

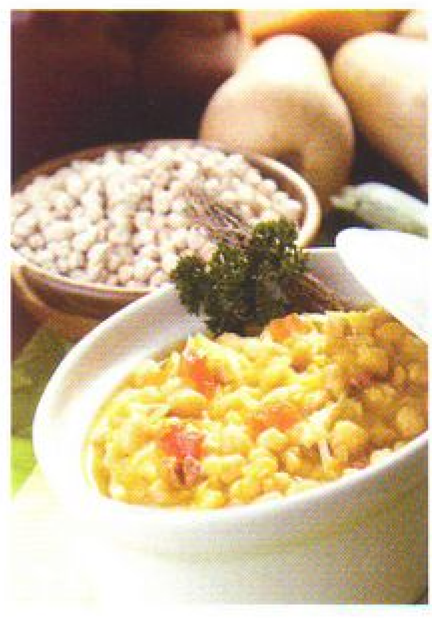
41
Aperitivo
Flan de cabrales

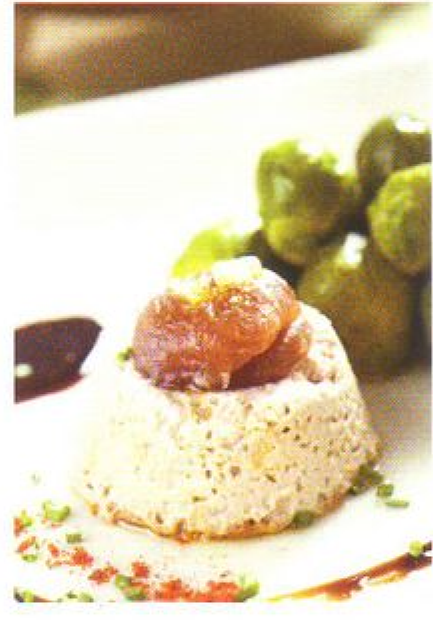




42
Entrada
Cebolla rellena de jamón y queso

44
Primero
Garbanzos con repollo





46
Segundo
Mousse de liebre con castañas

48
Postre
Bizcocho de chocolate y albaricoque

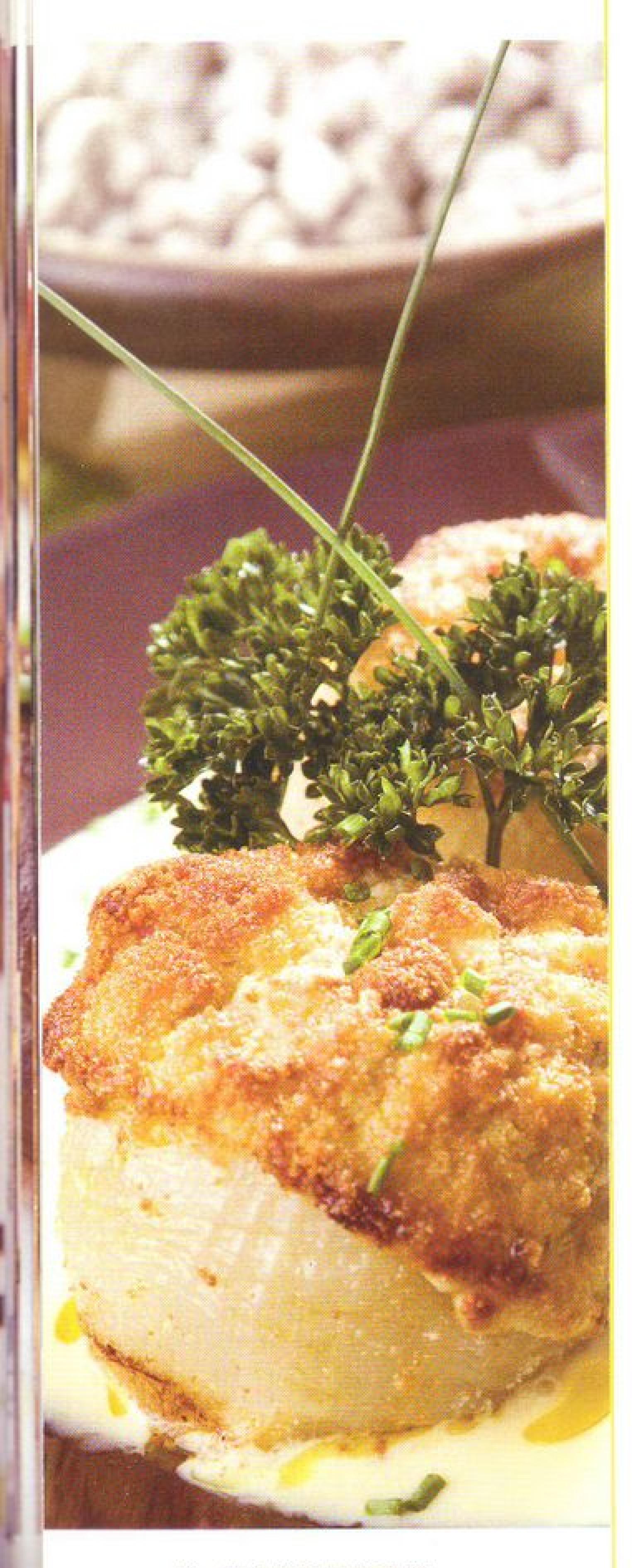




50
Para el café
Pasta de almendra a la naranja

CEBOLLA RELLENA DE JAMÓN Y QUESO

- 4 RACIONES
- 90 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 8 cebollas medianas peladas
- 200 gr de jamón cocido
- 200 gr de queso para fundir
- 100 gr de miga de pan blanco
- 1 diente de ajo pelado
- 1 ramillete de perejil
- 75 gr de leche
- Sal
- Pimienta molida
- 150 gr de parmesano rallado

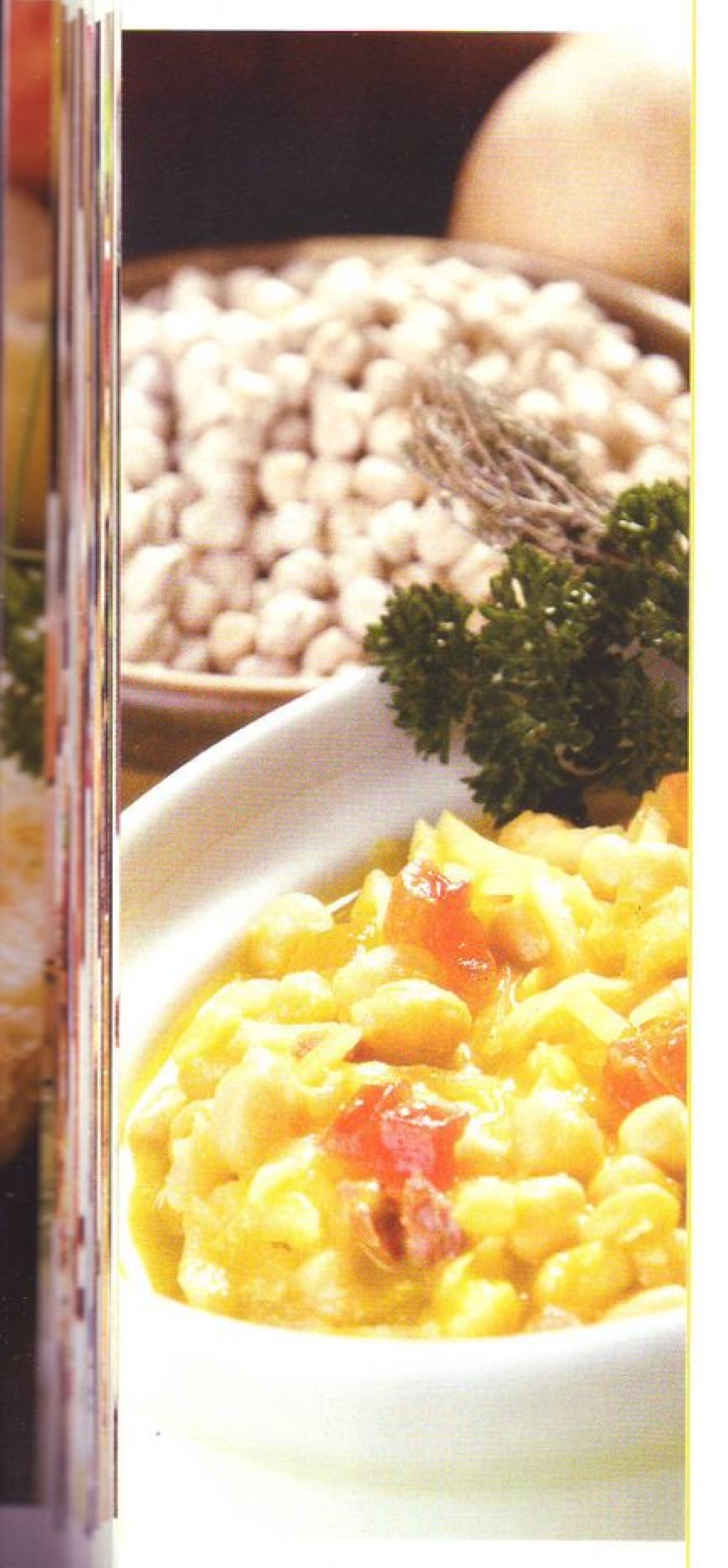
Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon 500 gr de agua a hervir a temperatura varoma y a velocidad 1. Cuando rompa a hervir coloca el recipiente Varoma con las cebollas dentro sobre la tapa. Programa 35 minutos, a la misma temperatura y velocidad.
2. Vacía el interior de las cebollas de forma que quede un hueco para rellenar y reserva el vaciado.
3. Remoja la miga de pan con la leche. Pon en el vaso el vaciado de la cebolla, la miga de pan remojada, el diente de ajo, el perejil, y el queso para fundir. Tritura todo 10 segundos, a velocidad 9.
4. Pica el jamón cocido en daditos y añádelo al relleno o la farsa. Mezcla 5 segundos, a velocidad 3. Corrige de sal y pimienta.
5. Rellena las cebollas con la farsa, y cúbrelas con parmesano rallado. Coloca en una placa de horno y hornea 45 minutos, a 160º.



GARBANZOS CON REPOLLO

- 4 RACIONES
- 100 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 300 gr de garbanzos, remojados de la víspera
- 1 zanahoria
- 1 puerro
- 1 cebolla pequeña
- 100 gr de calabaza
- 1/4 repollo
- 1 punta de jamón
- 1/4 cubilete de aceite de oliva

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela la zanahoria y la cebolla, trocea las verduras dando tres golpes de turbo. Limpia de pepitas y piel la calabaza, limpia bien de tierra el puerro y pica dando varios golpes de turbo. Corta en juliana el repollo y reserva.
2. Pon las verduras (menos el repollo) en el vaso. Coloca el cestillo. Vierte un litro de agua, la punta de jamón y el aceite de oliva. Programa 8 minutos, a 100º, velocidad 2.
3. Introduce los garbanzos en el cestillo con una pizca de sal. Dispón el repollo en el recipiente Varoma y coloca sobre la tapa del vaso. Programa 90 minutos, a 100º, velocidad 1.
4. Cuando el repollo ya esté cocido, retira y reserva. Coloca el cubilete para evitar que pierda líquido de cocción.
5. Retira el cestillo con los garbanzos y la punta de jamón. Tritura las verduras con la mitad del líquido de cocción, 30 segundos, a velocidad 10. Corrige de sal y vuelve a introducir los garbanzos junto con la juliana de repollo. Mezcla todo 30 segundos, a velocidad 2. Deja reposar unas horas y sirve caliente.



Segundo plato

MOUSSE DE LIEBRE CON CASTAÑAS

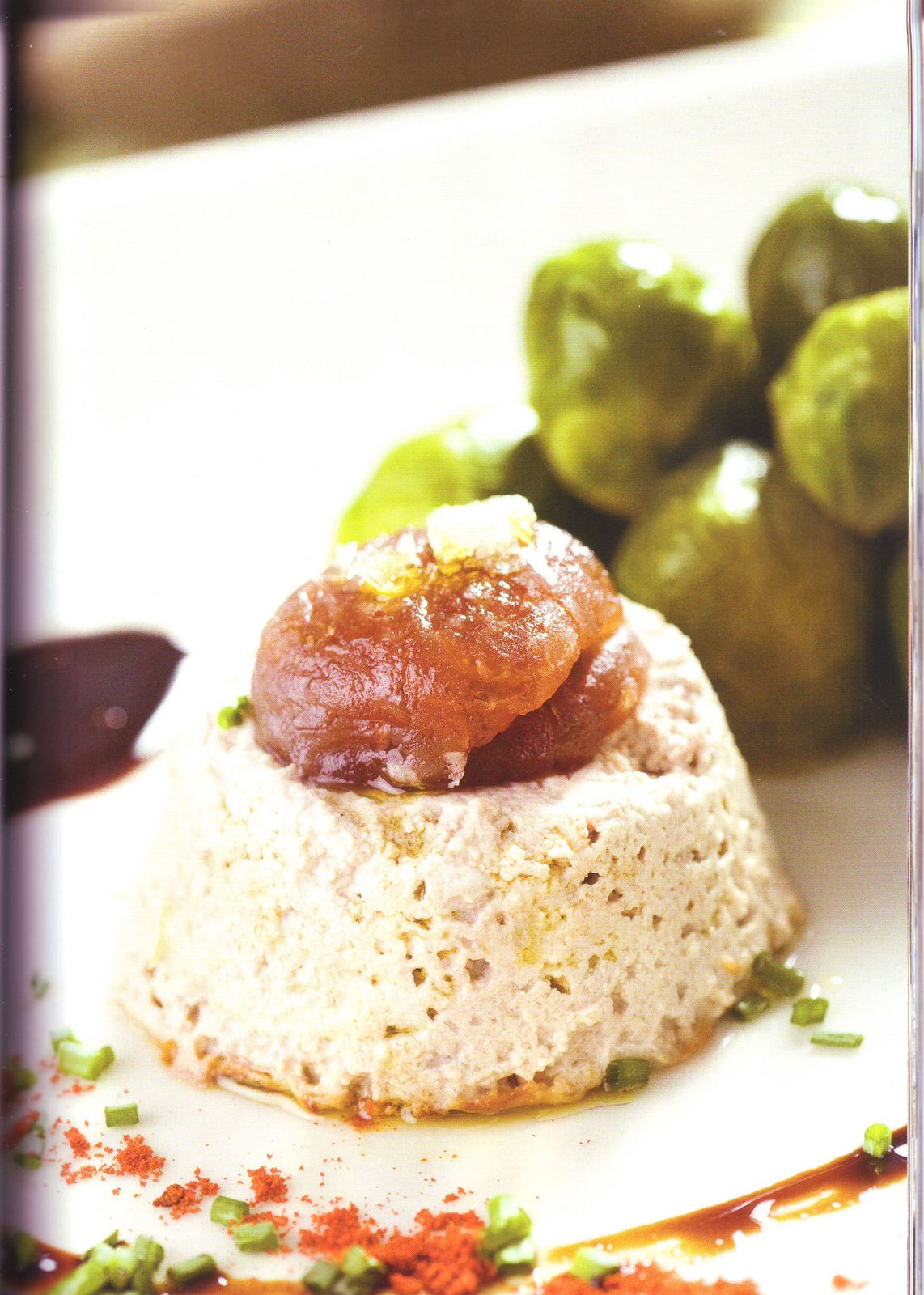
- 4 RACIONES
- 50 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

Ingredientes

- 500 gr de carne de liebre limpio de tendones y membranas
- 3 claras de huevo
- 100 gr castañas marrón glasé
- 300 gr de nata 35 % m.g.
- Sal
- Pimienta molida

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la carne de liebre troceada en el vaso con una pizca de sal y pimienta molida. Tritura 20 segundos, a velocidad 9.
2. Incorpora las claras de huevo y mezcla 10 segundos, a velocidad 9. Programa 10 minutos, a 90º y velocidad 2. Retira a un bol tapado y deja enfriar en la nevera.
3. Pon la nata en el vaso programa 10 segundos, a velocidad 10. Vierte el picado de carne frío y mezcla todo 30 segundos, a velocidad 3-4.
4. Llena unos moldes de flan, bien engrasados con mantequilla, con la mezcla de liebre. Deja reposar 30 minutos, en el frío y luego cuece al baño María, tapados con papel de aluminio durante 35 minutos en horno precalentado a 200º.
5. Desmolda y coloca encima una pieza de castaña. Sirve acompañado de una col hervida y salsa de carne.

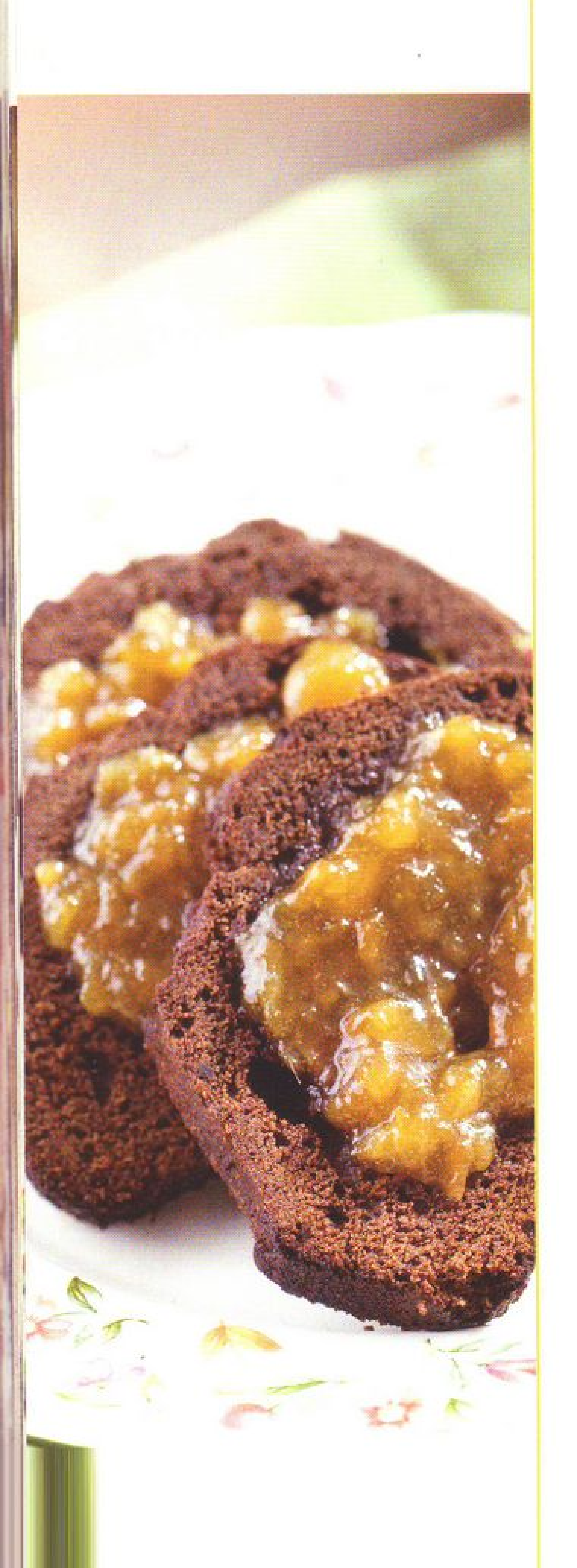


BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y ALBARICOQUE

Ingredientes

- 4 huevos
- 200 gr de mantequilla en pomada
- 200 gr de harina
- 200 gr de azúcar
- Ralladura de una naranja
- 50 gr de cacao en polvo
- 10 gr de levadura química
- 10 gr de vainillina
- 200 gr de mermelada de albaricoque

- 8 RACIONES
- 60 MIN
- DIFICULTAD SENCILLA



Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon todos los ingredientes, excepto la mermelada, en el vaso. Mezcla 10 segundos, a velocidad seis (en TM21: velocidad 5).

2. Vierte el batido en un molde de bizcocho untado de aceite y enharinado. Hornea 50 minutos, a 180º en horno precalentado. Comprueba la cocción y deja enfriar. Desmolda y corta unas rodajas.

3. Unta las rebanadas de bizcocho con la mermelada de albaricoque. Decora con un poco de chocolate fundido y alguna fruta.



SORBETE DE FRAMBUESA

- 6 RACIONES
- 10 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

Ingredientes

- 200 gr de azúcar
- 250 gr de agua
- La piel de una naranja
- Un palo de canela
- 500 gr de frambuesas

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon el azúcar, el agua, la piel de naranja y la canela en el vaso. Programa 10 minutos, a 100º y velocidad 2.
2. Retira la canela y la piel de naranja. Vierte las frambuesas en caliente. Tritura todo 1 minuto, a velocidad 10. Pasa por el chino para evitar las semillas. Deja enfriar en un recipiente de plástico ancho o en cubiletes para que luego puedas desmenuzarlo mejor y mete al congelador. Espera que congele 5 ó 6 horas.
3. Trocea un poco el bloque de hielo de frambuesa. Pon los trozos en el vaso y tritura 20 segundos, a velocidad 10. Sirve en copas de cristal bien frías.

Consejo

No se tiene en cuenta el tiempo de congelación en la estimación temporal.



Menú Castellano

Aperitivo

POLENTA CON TAPENADE

Ingredientes

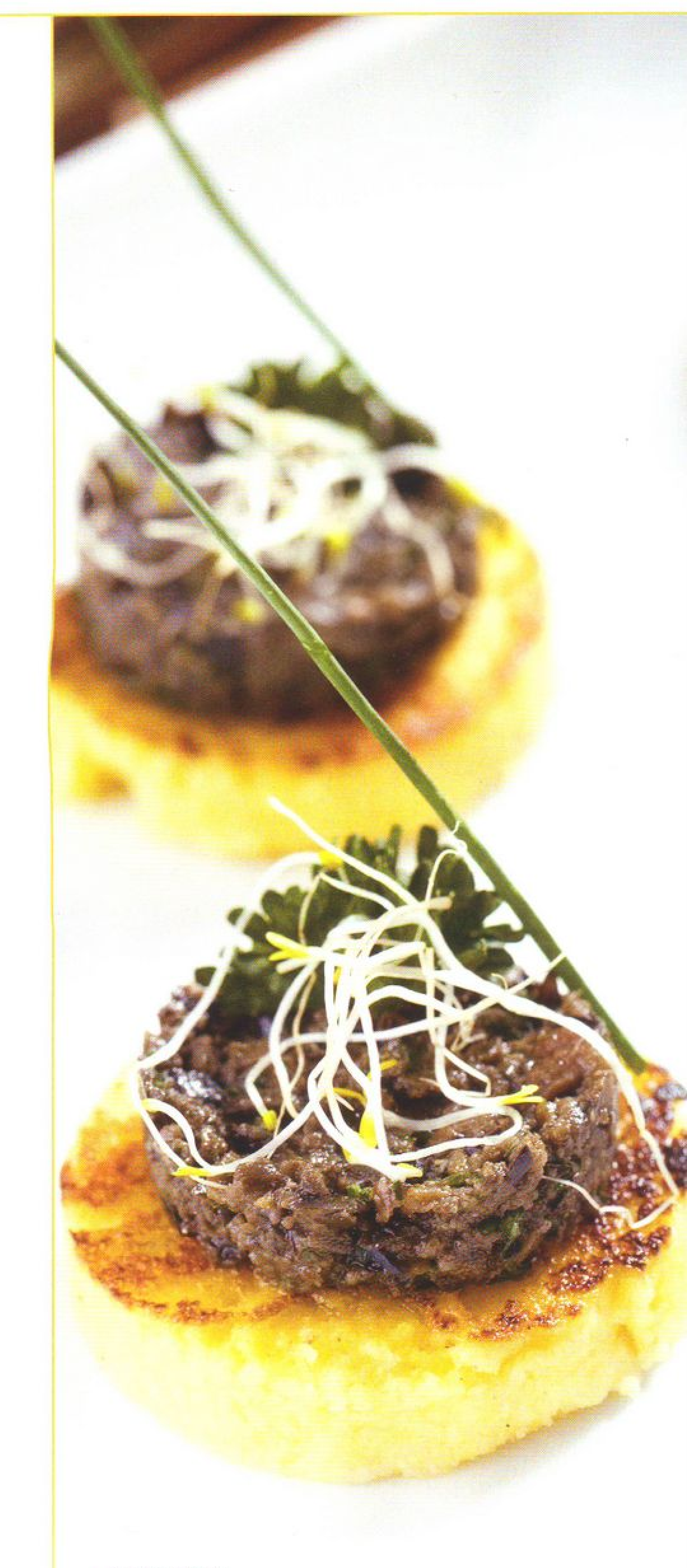
- 1 paquete de polenta de maíz de 375 gr
- 750 gr de leche
- 750 gr de nata líquida
- 100 gr de mantequilla
- Sal y pimienta
- 1/2 cubilete de aceite de oliva

Para el tapenade:

- 250 gr de aceitunas negras deshuesadas
- 25 gr de anchoas
- 1 pizca de hojas de tomillo fresco
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra

Preparación TM31 y (TM21)

1. Introduce las aceitunas, el tomillo y las anchoas en el vaso. Pica 3 segundos, a velocidad 8. Añade el aceite de oliva y mezcla 20 segundos, a velocidad 2. Reserva.
2. Pon a hervir en el vaso, 9 minutos, varoma, velocidad 1, la leche, la nata, la mantequilla y una pizca de sal y pimienta.
3. Programa 15 minutos, a 90º y velocidad 1. Cuando empiece a hervir de nuevo vierte la polenta poco a poco por el orificio de la tapadera.
4. Vierte el contenido del vaso en un molde de plástico flexible y deja enfriar bien. Luego desmolda y corta cuadrados de polenta de 1 cm de grosor.
5. Marca los cuadrados de polenta por los dos lados en una sartén antiadherente con un poco de aceite de oliva.
6. Unta el tapenade en la polenta marcada. Sírvela calentita, esta deliciosa.



- 8 RACIONES
- 30 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

Entrada

LASAÑA DE SETAS

- 4 RACIONES
- 60 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

Ingredientes

- 500 gr de placas de pasta de lasaña cocida
- 250 gr de queso para gratinar

Para la salsa de boletus:

- 1 litro de nata líquida
- 100 gr de parmesano rallado
- 15 gr de boletus deshidratados

Para el relleno de setas:

- 500 gr de setas variadas
- 200 gr de cebolla
- 100 gr de nata líquida
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta molida
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

Para el relleno de setas:

1. Pica la cebolla en 5 segundos, velocidad 5, junto con el aceite de oliva y una pizca de sal. Programa 10 minutos, a 100º y velocidad 1. Retira y reserva.
2. Limpia bien las setas de restos de tierra con la ayuda de una brocha, eliminando las partes no comestibles. Trocea las setas y saltea con la cebolla pochada durante 4 minutos, 100º, velocidad 2.
3. Añade la nata líquida y deja que reduzca 3 minutos, con la misma temperatura y velocidad, hasta alcanzar una consistencia cremosa. Corrige de sal y pimienta. Deja enfriar. Para la salsa de boletus
4. Pon en remojo los boletus deshidratados unos 5 minutos. Escurre el agua y ponlos junto con la nata en el vaso. Programa 8 minutos, a 100º y velocidad 1. Corrige de sal y pimienta.
5. Añade el queso, tritura 1 minuto, a velocidad 10. Reserva.
6. Monta la lasaña intercalando capas de pasta, de setas y de queso para gratinar. Hornea 40 minutos, a 180º en horno precalentado, hasta que el gratinado tome un bonito color tostado.
7. Corta las raciones y sirve acompañada de la salsa de boletus bien caliente.



ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA

- 4 RACIONES
- 110 MIN
- DIFICULTAD DIFÍCIL



Ingredientes

- 1 perdiz desplumada y limpia de vísceras
- 1 zanahoria pelada en rodajas
- 1 cebolla mediana en daditos
- 2 dientes de ajo
- 1 ramita de apio
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de perejil
- 2 hojas de laurel
- 6 granos de pimienta
- 1 cubilete de vino blanco
- 1 cubilete de vinagre de jerez
- 1 litro de caldo de ave
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Sal

Para la ensalada:

- Utiliza una mezcla de tus lechugas de temporada favoritas.
- Costrones de pan.

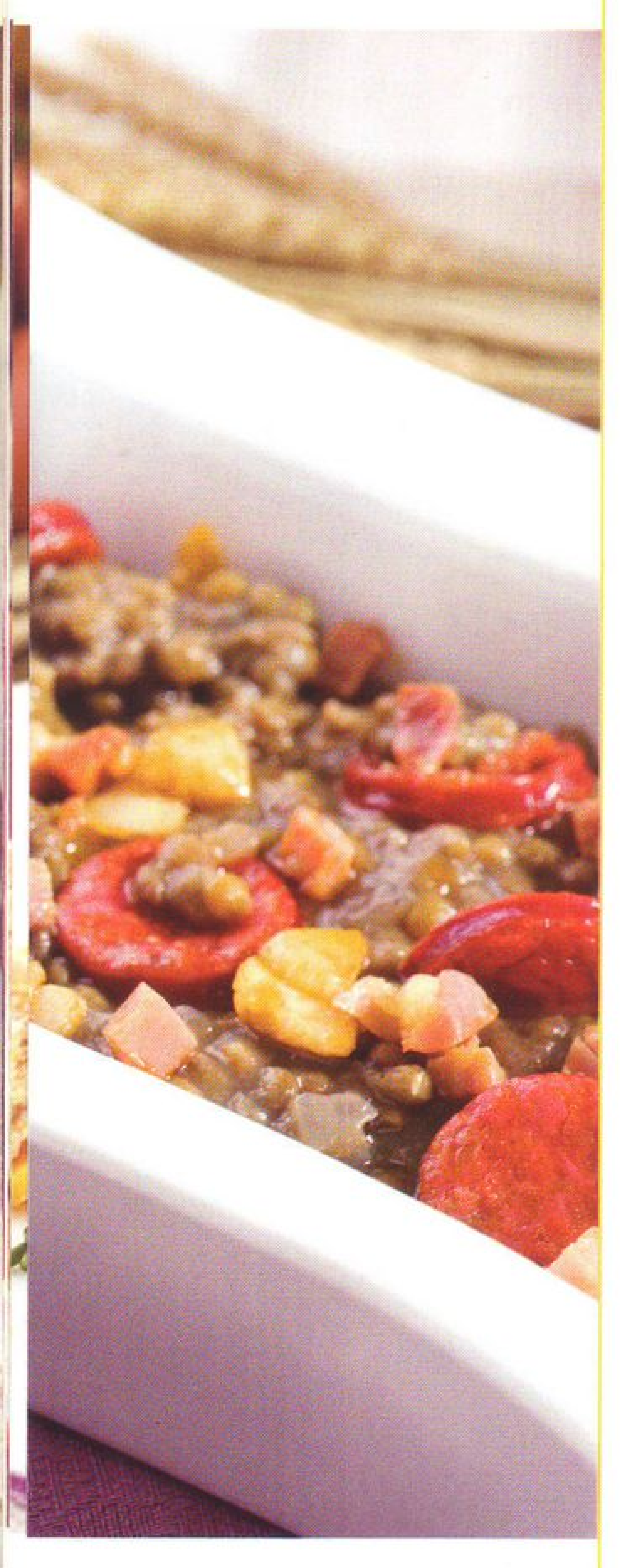
Preparación TM31 y (TM21)

1. Marca la perdiz sazonada en una sartén con un poco de aceite de oliva. Cuando esté bien dorada retira y saltea la verdura en la misma sartén para recuperar los jugos. Vierte el vino, el vinagre y deja cocinar 1 minuto.
2. Pon el cestillo en el vaso, introduce la perdiz, las verduras salteadas, los aromáticos y los líquidos. Corrige de sal y programa 90 minutos, a 100º y velocidad 1.
3. Retira la perdiz, cubre con el líquido de cocción y sus verduras. Deja enfriar.
4. Corta unas rodajas de perdiz y disponlas sobre la ensalada de lechugas de forma decorativa. Utiliza las rodajas de zanahoria de decoración y guarnición. Salsea con el mismo escabeche.



LENTEJAS CON JAMÓN Y CHORIZO

- 4 RACIONES
- 50 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

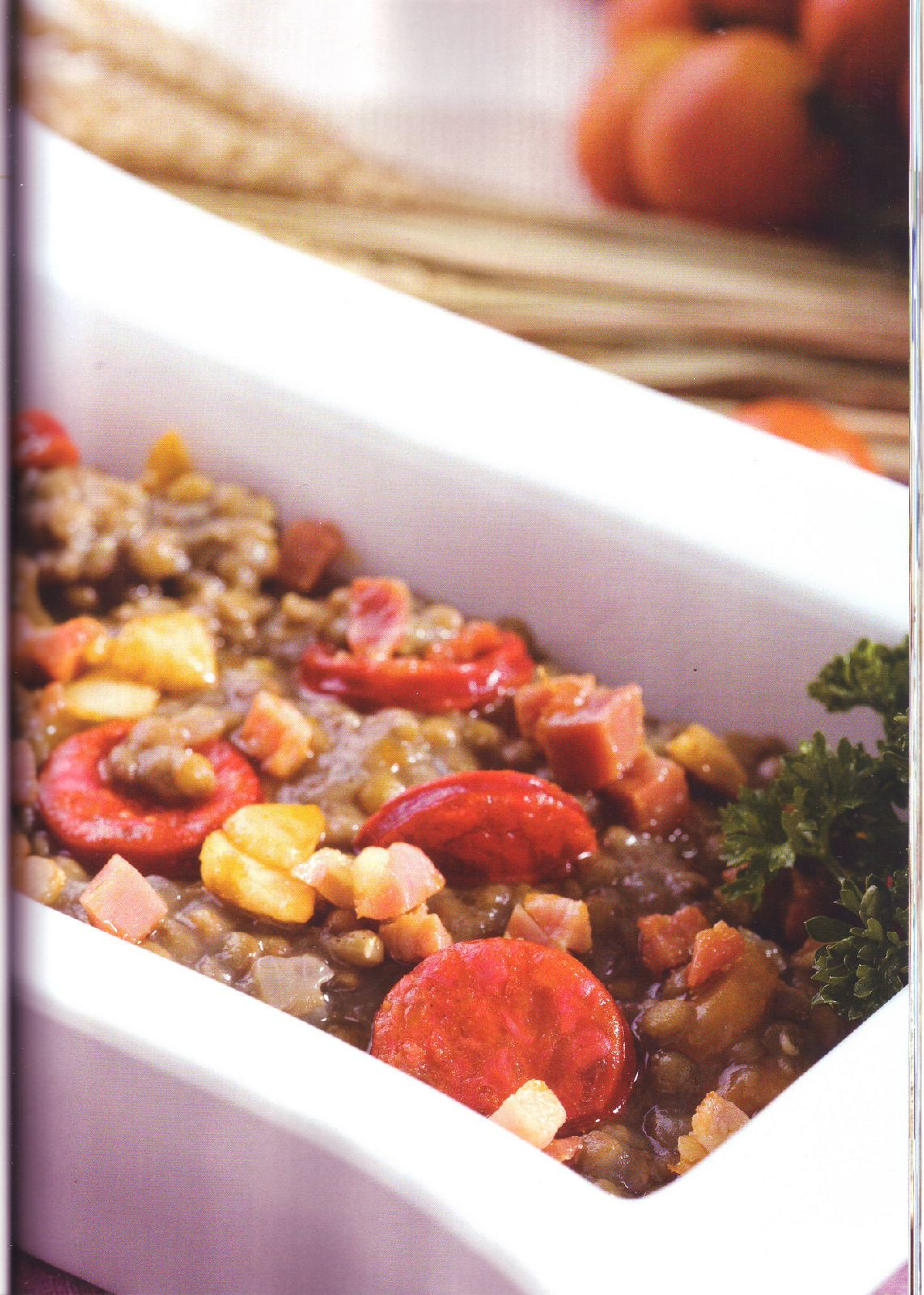
- 350 gr de lentejas
- 1 cebolla picada fina
- 1 zanahoria en rodajas
- 2 dientes de ajo
- 200 gr de chorizo en rodajas
- 100 gr de jamón serrano en dados
- 1 hoja de laurel
- Sal
- 4 granos de pimienta
- 1 clavo de olor
- 4 granos de comino
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 1200 gr de agua

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon las lentejas, las zanahorias, la cebolla, el laurel y las especias en el vaso. Vierte el agua fría, programa 45 minutos, a 100º, y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1). Pon el cubilete para evitar la perdida de líquido de cocción.

2. Mientras corta el ajo en láminas y dóralos en una sartén con el aceite de oliva. Retira el ajo y reserva. Fríe en el mismo aceite las rodajas de chorizo y los dados de jamón sin que queden muy secos, reserva.

3. Cuando termine la cocción de las lentejas añade el chorizo, los ajos, el jamón y el aceite de oliva al potaje y programa 5 minutos más, a la misma velocidad y temperatura. Corrige de sal. Deja reposar unas horas para mezclar mejor los sabores. Sirve bien caliente.



FLAN DE CHIRIMOYA Y GALLETA

- 6 RACIONES
- 30 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

Ingredientes

- 800 gr de pulpa de chirimoya sin pepitas
- 200 gr de nata líquida
- 60 gr de azúcar
- 8 hojas de gelatina

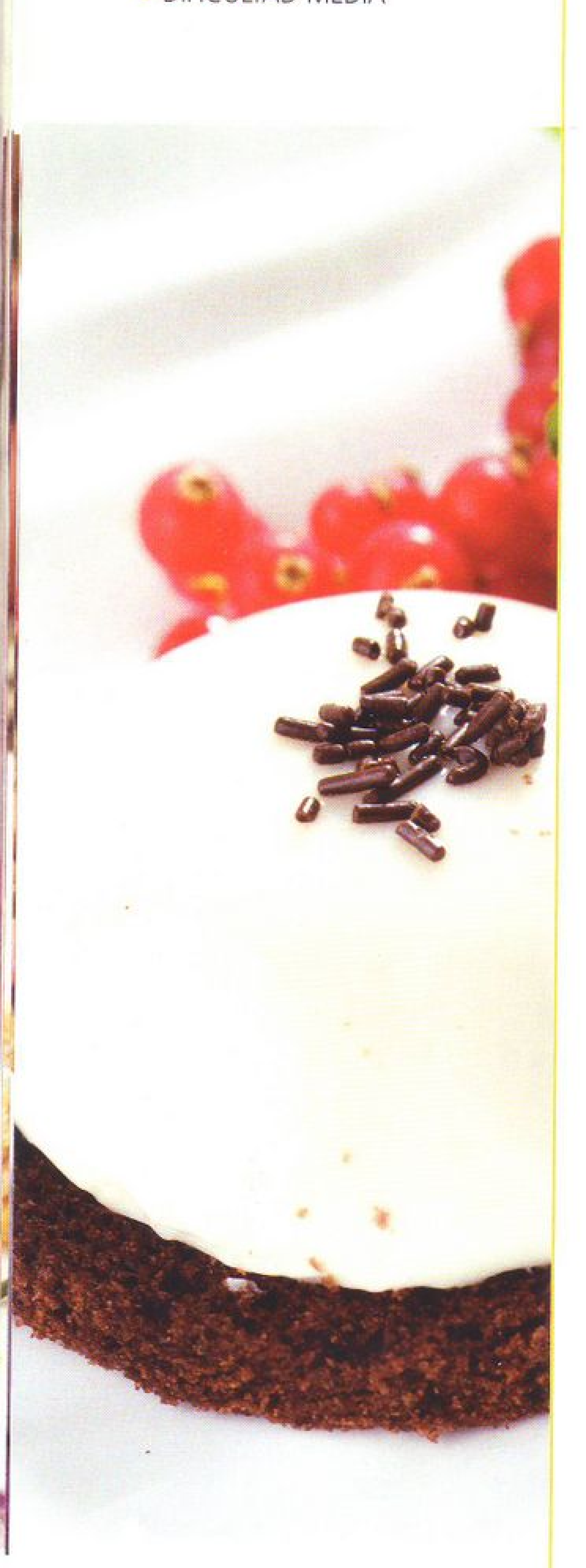
Para las galletas:

- 350 gr de harina
- 250 gr de azúcar moreno
- 250 gr de mantequilla en pomada
- 30 gr de cacao en polvo
- 1 huevo
- 5 gr de levadura química
- 5 gr de sal



Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon todos los ingredientes de las galletas en el vaso, programa 30 segundos, a velocidad 6.
2. Guarda la masa de galletas en un recipiente cerrado dentro de la nevera y deja reposar 12 h.
3. Divide la masa en cuatro partes y da forma de bola a cada parte. Con ayuda de un rulo de cocina trabaja cada bola de masa hasta obtener una hoja de 3-4 mm de espesor aproximadamente.
4. Con un corta pastas corta círculos del mismo tamaño que el molde de los flanes.
5. Hornea las galletas 20 minutos, en horno precalentado a 200°. Reserva.
6. Introduce la gelatina en un bol con agua fría para rehidratarla.
7. Pon la nata líquida en el vaso junto con el azúcar. Programa 5 minutos, a 100°, velocidad 1.
8. Escurre las hojas de gelatina ya rehidratadas y sumérgelas en la nata caliente, mezcla 20 segundos, a velocidad 6.
9. Añade la pulpa de chirimoya sin pepitas y tritura todo 1 minuto, a velocidad 9.
10. Vierte el puré en los moldes y deja enfriar unas horas en la nevera para que cuaje.
11. Desmolda el flan de chirimoya y coloca encima de la galleta.





PASTA DE ALMENDRA A LA NARANJA

- 8 RACIONES
- 20 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

Ingredientes

- 250 gr de azúcar lustre tamizada
- 130 gr de almendras repeladas
- 130gr de avellanas repeladas
- 2 claras de huevo
- Ralladura de una naranja
- 1 cuchara de agua de azahar

Preparación TM31 y (TM21)

1. Introduce los frutos secos en el vaso y tritura 1 minuto, a velocidad 10. Añade el resto de ingredientes y amasa 1 minuto, a velocidad 6 y 1 minuto velocidad espiga.
2. Con un rulo de repostero extiende la masa hasta formar una lámina de 1/2 cm de espesor. Corta la masa con ayuda de un corta pastas. Espolvorea con azúcar lustre para evitar que se peguen. Deja reposar una hora para secarlas y endurecerlas. Ya están listas para comer.



Menú de Otoño francés



TOSTAS DE QUESO Y FRUTOS SECOS

Ingredientes

- 250 gr de queso de untar
- 80 gr de pasas
- 80 gr de nueces peladas
- 1/2 cubilete de perejil picado
- Pimienta molida
- Sal
- 1 paquete de tostas

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon las nueces y las pasas en el vaso. Tritura 3 segundos, a velocidad 9. Añade el queso y el perejil. Mezcla 10 segundos, a velocidad 3. Corrige de sal y pimienta.
2. Unta las tostas con el queso de frutos secos. Sírvelas como aperitivo.

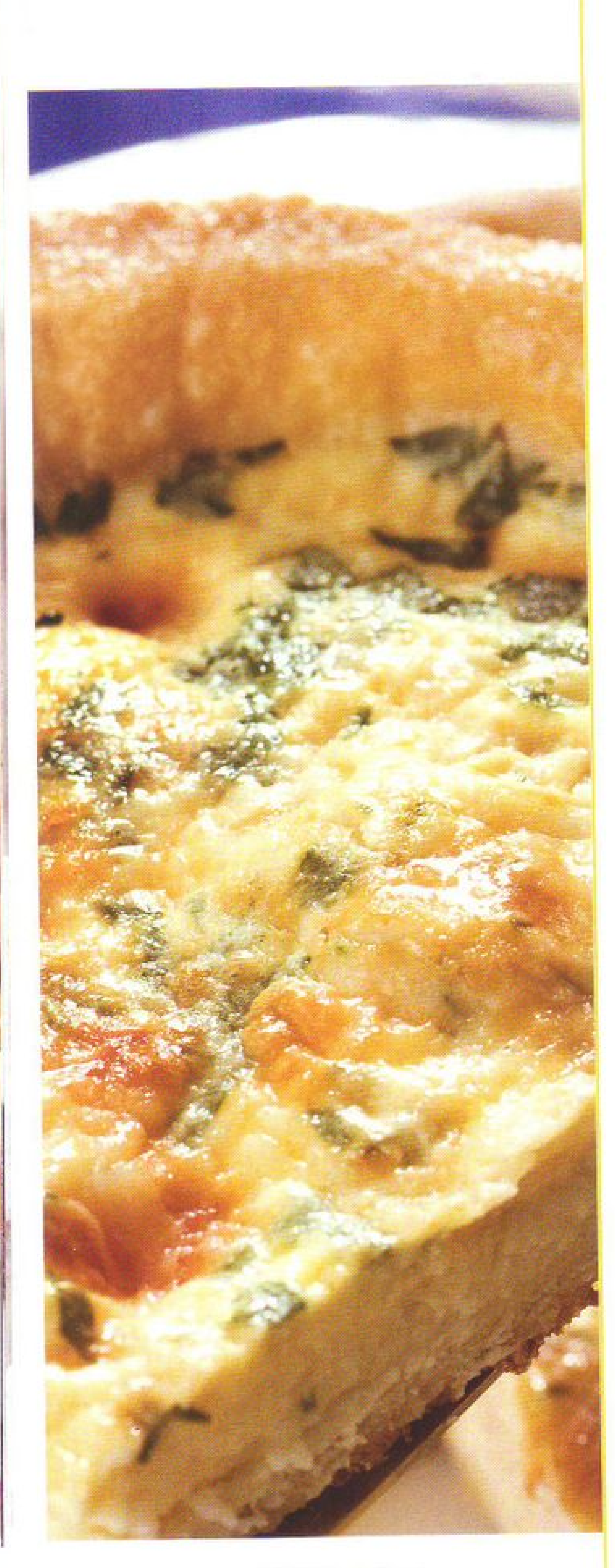


- 4 RACIONES
- 10 MIN
- DIFICULTAD SENCILLA

Entrada

QUICHE DE GAMBAS

- 8 RACIONES
- 50 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 800 gr de leche
- 200 gr de nata líquida
- 8 huevos
- Sal y pimienta molida
- 200 gr de gambas peladas
- 50 gr queso rallado
- Aceite de oliva
- 1/2 cubilete de estragón fresco picado
- 1/4 de cubilete de brandy
- 1 cuchara de aceite de oliva virgen

Para la pasta quebrada:

- 200 gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 2 cucharas de agua
- 1 pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

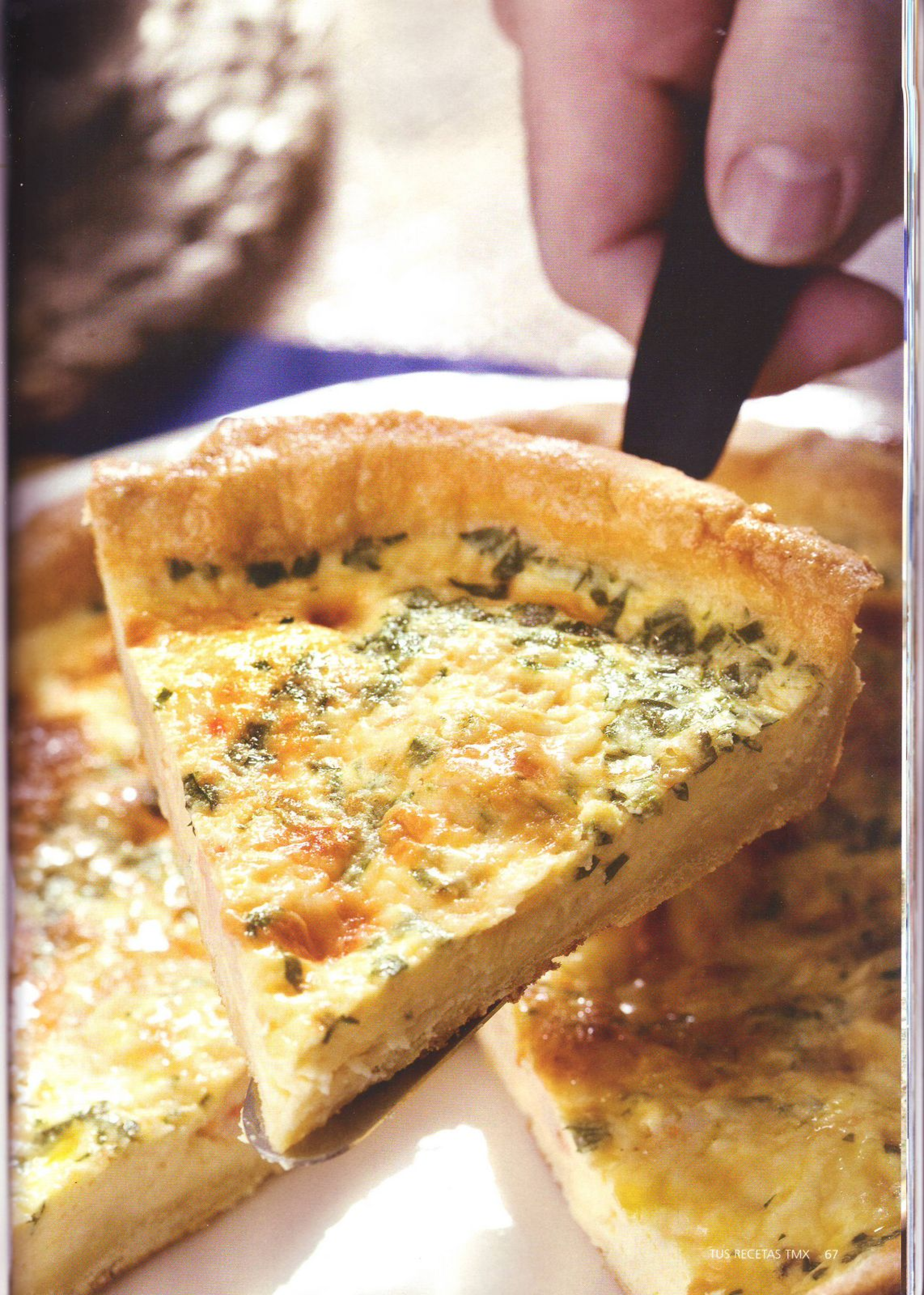
1. Pon los ingredientes de la masa quebrada en el vaso, programa 10 segundos, a velocidad 6.

2. Extiende la masa con un rulo de pastelero de forma que quede una lámina de masa fina. Forra el molde de tarta previamente untado de aceite y enharinado. Hornea 10 minutos, en horno precalentado a 180º.

3. Saltea las gambas en una sartén antiadherente, 1 minuto, con un poco de aceite de oliva. Flambea con el brandy y deja reducir otro minuto. Reserva.

4. Pon la leche, la nata, los huevos la sal y la pimienta en el vaso. Tritura 30 segundos, a velocidad 8. Añade las gambas salteadas, el queso y el estragón picado. Mezcla 10 segundos, a velocidad 2.

5. Vierte el contenido del vaso en la masa quebrada precocida. Hornea 30 minutos, en horno precalentado a 180º. Deja reposar y enfriar. Puedes servirla fría o templada.



POT-AU-FEU

- 4 RACIONES
- 110 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 300 gr de morcillo o jarrete de ternera
- 2 zanahorias
- 1 nabo
- 1 puerro
- 1 rama de apio
- 2 patatas medianas
- 1 y 1/2 litro de agua
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de tomillo
- 1 diente de ajo
- Sal
- 4 granos de pimienta
- 100 gr de fideos

Preparación TM31 y (TM21)

1. Lava, pela y corta las verduras en trozos grandes. Reserva.
2. Pon el cestillo en el vaso. Introduce la pieza de morcillo y vierte el agua. Programa 15 minutos, a 100° y velocidad 1.
3. Con ayuda de una espumadera retira la espuma que se forme en la superficie. Introduce los aromáticos y todas las verduras excepto la patata. Programa 60 minutos, a 100° y velocidad 1.
4. Comprueba que las verduras estén cocidas, retira y reserva.
5. Introduce las patatas en el cestillo junto a la carne y programa 35 minutos más, a la misma temperatura y velocidad. Corrige de sal y comprueba que las patatas y la carne estén tiernas. Si faltase cocción. Programa 10 minutos más, a la misma temperatura y velocidad.
6. Retira la carne, las patatas y los aromáticos. Reserva.
7. Deja el caldo en el vaso. Programa 20 minutos, a 100° y velocidad 1. Cuando rompa a hervir introduce los fideos por la abertura de la tapa.
8. Sirve la sopa de fideos bien caliente como entrante.
9. Dispón las verduras y la carne en una fuente o un plato de forma decorativa. Sirve caliente acompañado de *una mayonesa y de mostaza de Dijon. Éste sería el plato principal* de tu menú.

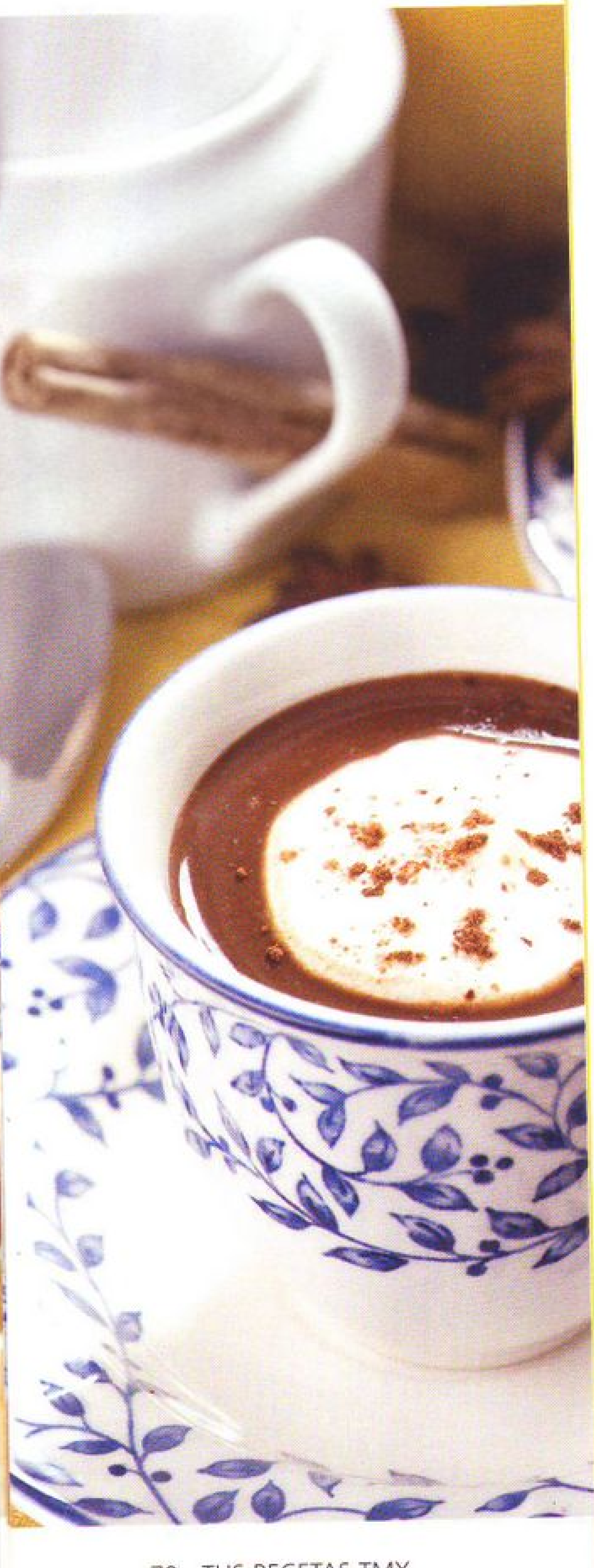
◄ Pot-au-feu. Primer plato
Pot-au-feu. Segundo plato ►



Postre

CHOCOLATE CALIENTE A LA TAZA

- 6 RACIONES
- 30 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 600 gr de leche
- 400 gr de nata líquida
- 200 gr de chocolate negro
- 30 gr de cacao en polvo
- 80 gr de azúcar
- 2 granos de cardamomo
- La piel de una naranja
- 1 palo de canela
- 1 vaina de vainilla
- 1 clavo
- 1/2 cubilete de brandy o triple seco.



Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon todos los ingredientes en el vaso menos el cacao y el chocolate. Programa 10 minutos, 100º y velocidad 1.
2. Vierte por el orificio de apertura de la tapa el chocolate troceado y el cacao, programa 2 minutos más a 60º y velocidad 1. Cuela el chocolate para retirar los aromáticos. Sirve bien caliente en tazas y acompaña con unos bizcochos.



Menú de la Costa

Aperitivo

COLAS DE LANGOSTINO FRITAS

Ingredientes

- 250 gr de langostinos
- 3 cubiletes de aceite de oliva virgen extra

Para la masa de freír:

- 1 cubilete de harina
- 2 huevos
- 150 gr de cerveza
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 pizca de azafrán en hebras
- 5 gr de levadura química
- Sal
- Pimienta molida

Preparación TM31 y (TM21)

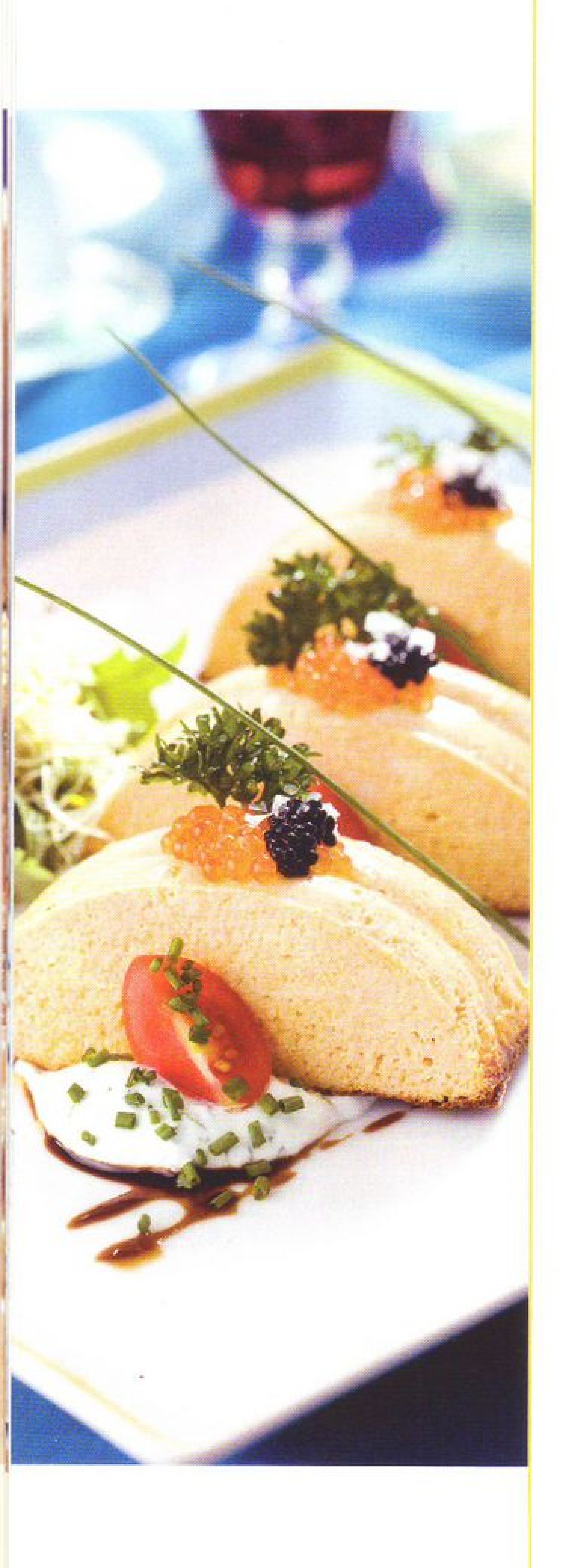
1. Pela los langostinos, al pelar el cuerpo déjales la puntita de la cola para decorar. Reserva.
2. Pon todos los ingredientes de la masa para freír en el vaso y mezcla 10 segundos, a velocidad 8. Deja reposar media hora.
3. Calienta el aceite en una sartén profunda. Empapa bien las colas de langostinos con la masa de freír y échalas a la sartén con el aceite caliente, de una en una a medida que las embadurnas. Dóralas por todos lados, escurre el exceso de aceite con un papel absorbente. Sírvelas caliente como aperitivo.



- 4 RACIONES
- 20 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

PASTEL DE PESCADO

- 6 RACIONES
- 60 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 500 gr de pescado (merluza, rosada) limpio de piel y espinas
- 1 cubilete de nata líquida
- 1 cubilete de salsa de tomate frito
- 5 huevos
- Sal
- Pimienta molida
- 1 hoja de laurel

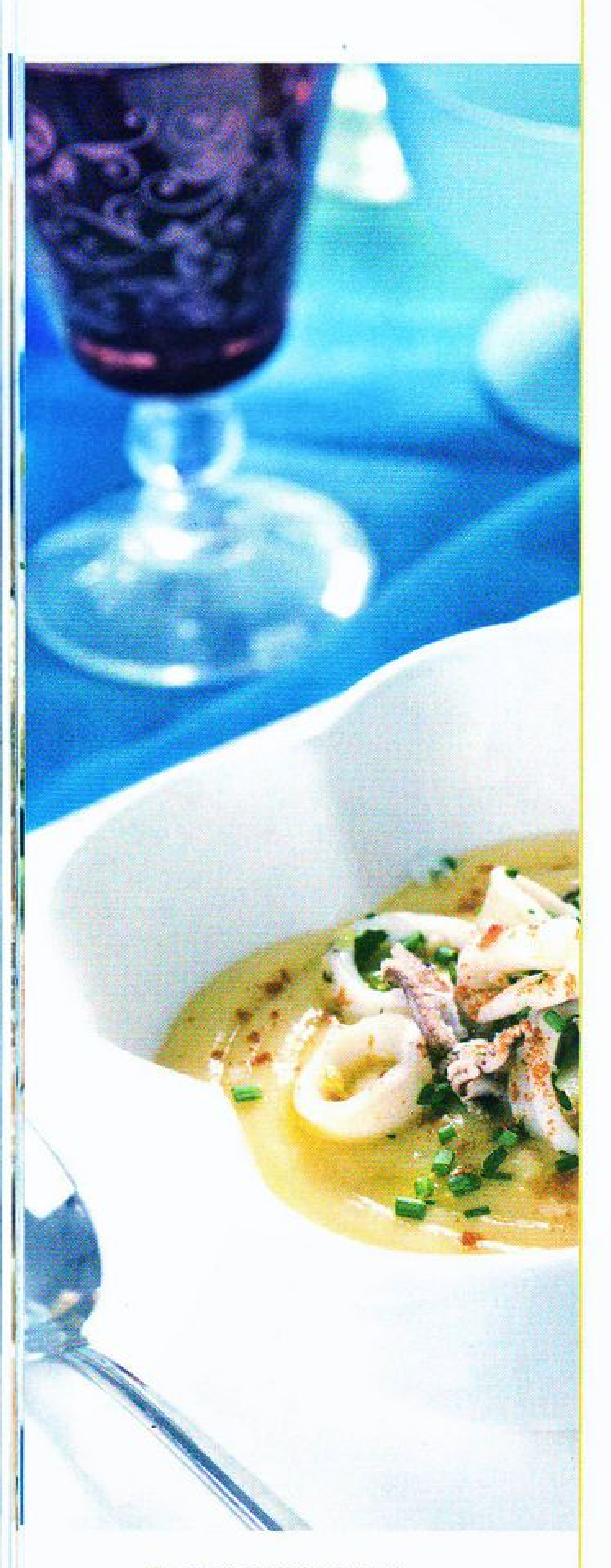
Preparación TM31 y (TM21)

1. Hierve 500 gr de agua junto con la hoja de laurel, 8 minutos, a temperatura varoma, velocidad 1. Cuando rompa a hervir pon el pescado salpimentado en el recipiente Varoma, sobre la tapa y deja 15 minutos, a la misma temperatura y velocidad.
2. Pon el pescado cocido en el vaso. Tritura 3 segundos, a velocidad 9. Reserva.
3. Vierte la nata líquida, los huevos y la salsa de tomate en el vaso. Mezcla 20 segundos, a velocidad 8.
4. Vierte la mezcla en un molde alargado bien engrasado. Cuece, al baño María, en horno precalentado a 200º, durante 50 minutos. Deja enfriar, y sírvelo frío acompañado de una salsa fría tipo mayonesa o tártara.



CREMA DE ALUBIAS CON CALAMARES

- 4 RACIONES
- 70 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 300 gr de alubias remojadas la víspera
- 1 zanahoria pelada
- 1 cebolla pelada
- 1 blanco de puerro limpio de tierra
- 1 hoja de laurel
- 1 diente de ajo
- 700 gr de agua
- Sal
- 200 gr de calamares
- 1 cuchara de perejil picado

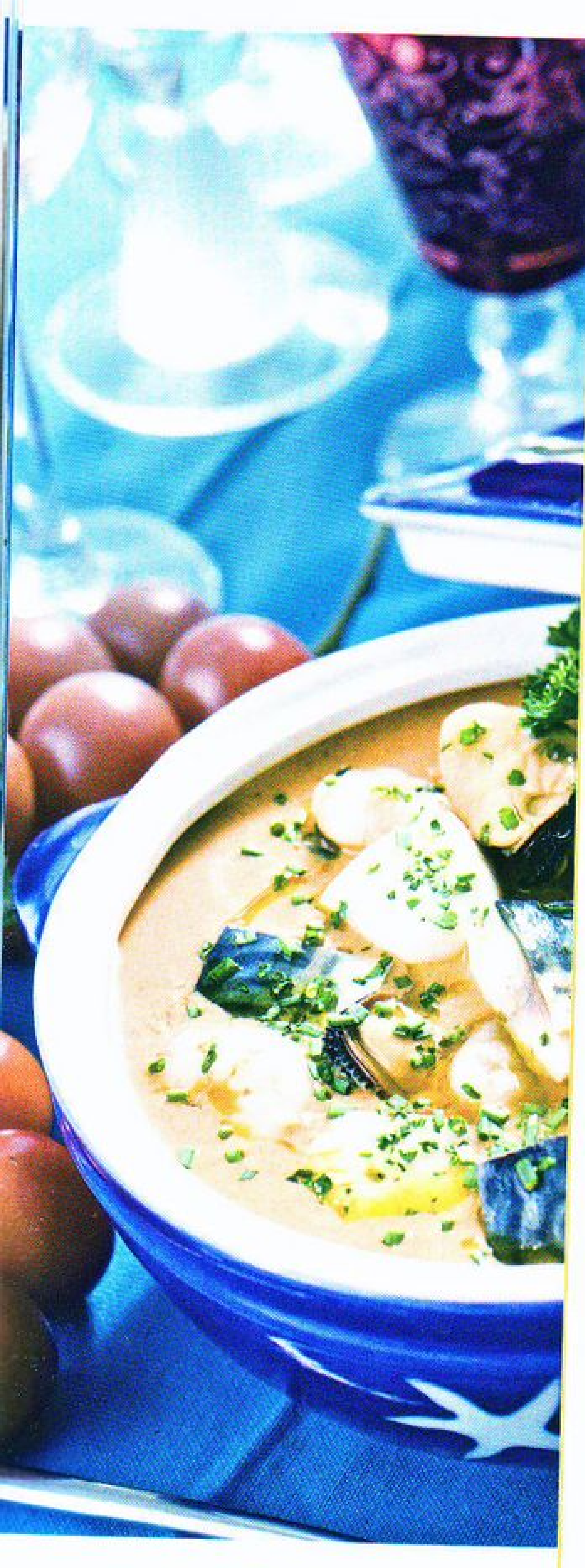
Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon las alubias con las verduras troceadas y el laurel en el vaso. Vierte el agua y programa 60 minutos, a 100º y velocidad 1.
2. Quita la espuma que se forma cuando empiece a hervir. Coloca el cubilete sobre el bocal para evitar la evaporación del líquido de cocción.
3. Corrige de sal, retira la hoja de laurel. Reserva parte del agua de cocción para ajustar la textura de la crema. Tritura 2 minutos a velocidad 9. Reserva caliente.
4. Limpia los calamares, córtalos en rodajas y saltéalas un minuto en una sartén antiadherente, con un poco de aceite de oliva, a fuego vivo. Añade un poco de ajo y perejil picado. Sirve inmediatamente junto con la crema de alubias.



CAZUELA DE PESCADO Y MARISCO

- 4 RACIONES
- 50 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 100 gr de merluza
- 100 gr de caballa
- 100 gr de gambas peladas
- 100 gr de mejillones cocidos sin cáscara
- 700 gr de caldo de pescado
- 1 cebolla pelada y cortada en trozos
- 1 pimiento rojo lavado, despepitado y cortado en trozos
- 1 pimiento verde lavado, despepitado y cortado en trozos
- 1 cubilete de salsa de tomate
- 2 dientes de ajo pelados
- 1 diente de ajo picado fino
- 1 cuchara de perejil picado
- 50 gr almendras peladas
- 50 gr de pan cortado en dados
- 1,5 cubiletes de aceite de oliva virgen extra
- 1 cubilete de vino blanco

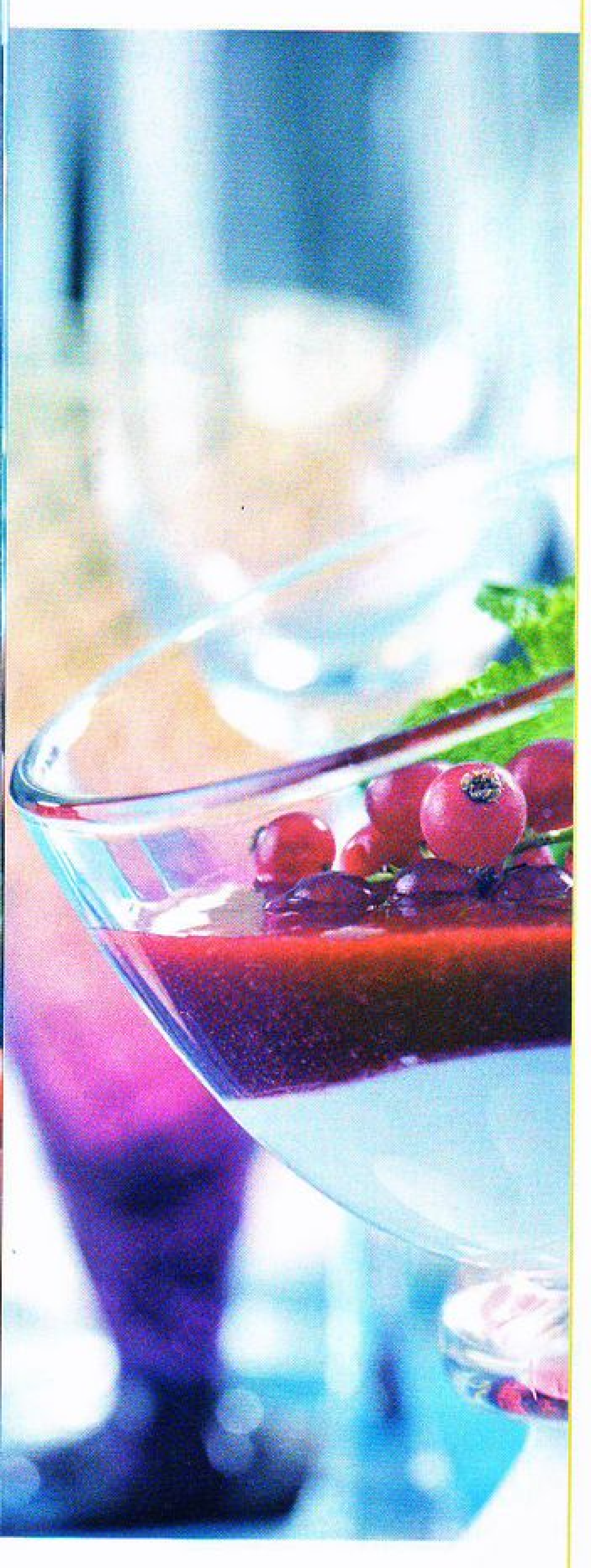
Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon a calentar 1/2 cubilete de aceite de oliva en una sartén. Fríe los ajos hasta que estén dorados. Retira y reserva. Fríe las almendras en el mismo aceite. Retira y reserva. Fríe los dados de pan en el mismo aceite. Retira y reserva.
2. Pon la cebolla, el pimiento rojo, el pimiento verde y el ajo en el vaso. Pica 6 segundos, a velocidad 5.
3. Añade 1/4 cubilete de aceite de oliva y programa 15 minutos, a 90º y velocidad 1. Vierte el vino blanco y programa 1 minuto más a la misma velocidad y temperatura.
4. Cuando termine la cocción, añade las almendras fritas, el pan frito, los ajos fritos y la salsa de tomate. Tritura 30 segundos, a velocidad 6. Agrega el caldo de pescado y programa 15 minutos, a 100º y velocidad 2. Corrige de sal y pimienta.
5. Corta la merluza y la caballa en trozos de 2 cm de grosor. Pon los trozos en un bol junto con las gambas peladas. Añade 1/4 cubilete de aceite de oliva, el perejil picado y el ajo picado. Sazona con sal y pimienta y mezcla bien. Coloca los trozos separados entre si en una placa de horno antiadherente. Hornea 5 minutos, en horno precalentado a 210º.
6. Añade a la sopa los trozos de pescado, las gambas y los mejillones cocidos. Programa 10 segundos más a la misma temperatura y velocidad 1. Sirve bien caliente.



SOPA DE FRUTOS ROJOS Y YOGUR

- 6 RACIONES
- 20 MIN
- DIFICULTAD SENCILLA



Ingredientes

- 100 gr de frambuesas
- 100 gr de fresas
- 100 gr de arándanos
- 100 gr de grosellas
- 100 gr de azúcar
- 400 de yogur natural

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon todas las frutas rojas y el azúcar en el vaso. Programa 15 minutos, a 90º, velocidad 3. Retira y deja enfriar
2. Sirve el yogur en un plato hondo y pon por encima la sopa de frutos rojos. Decora con una hojita de menta.



CIGARRILLOS DE CHOCOLATE

- 8 RACIONES
- 20 MIN
- DIFICULTAD MEDIA

Ingredientes

- 200 gr de mantequilla en pomada
- 160 gr de azúcar en polvo
- 40 gr de azúcar vainillada
- 6 claras de huevo
- 150 gr de harina
- 100 gr de cobertura de chocolate
- 20 gr de mantequilla en pomada

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la mariposa y mezcla los 200 gr de mantequilla, el azúcar en polvo y el azúcar vainillada, 2 minutos, a velocidad 3.
2. Vierte las claras una a una, sin bajar la velocidad y luego añade la harina, mezcla 6 segundos, a velocidad 2.
3. Con ayuda de una cuchara haz montoncitos de masa encima de una placa con papel sulfurizado antiadherente. Extiende la masa de forma circular con el reverso de la cuchara hasta conseguir un diámetro de unos 10 cm. Deja espacio suficiente entre cada uno.
4. Hornea en horno precalentado a 220º, unos minutos hasta que empiecen a dorar. Todavía calientes enróllalos sobre si mismos dando forma de cigarrillo. Deja enfriar y reserva.
5. Funde el chocolate en el microondas unos segundos. Añade la mantequilla y mezcla bien.
6. Todavía en caliente, baña los cigarrillos con el chocolate dejando un extremo libre. Deja que enfríen para que endurezca el baño de chocolate. Deliciosa golosina.



Menú vegetariano

CREMA DE CALABAZA Y JENGIBRE

Ingredientes

- 500 gr de calabaza
- 10 gr de jengibre fresco rallado
- 200 gr de caldo de verduras o agua
- Sal
- Pimienta
- 100 gr de nata líquida

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela y quita las pepitas a la calabaza. Corta en trozos de 3 cm de grosor. Pon en el vaso junto con el caldo y el jengibre. Programa 20 minutos, a 100º y velocidad 1. Cuando falten dos minutos para terminar añade la nata.
2. Tritura 1 minuto, a velocidad 9. Corrige de sal y pimienta. Sirve acompañada de unos costrones de pan.



- 6 RACIONES
- 25 MIN
- DIFICULTAD SENCILLA

Menú vegetariano



CREMA DE CALABAZA Y JENGIBRE

Ingredientes

- 500 gr de calabaza
- 10 gr de jengibre fresco rallado
- 200 gr de caldo de verduras o agua
- Sal
- Pimienta
- 100 gr de nata líquida

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela y quita las pepitas a la calabaza. Corta en trozos de 3 cm de grosor. Pon en el vaso junto con el caldo y el jengibre. Programa 20 minutos, a 100º y velocidad 1. Cuando falten dos minutos para terminar añade la nata.
2. Tritura 1 minuto, a velocidad 9. Corrige de sal y pimienta. Sirve acompañada de unos costrones de pan.



- 6 RACIONES
- 25 MIN
- DIFICULTAD SENCILLA

HOJAS DE COL RELLENA

- 6 RACIONES
- 60 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 1 col
- 1 cebolla mediana
- 1 zanahoria
- 1 apio bola
- 50 gr de piñones
- 50 gr de pasas
- 50 gr de mantequilla
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 1 cuchara de perejil picado
- 1 cuchara de tomillo fresco picado
- Sal
- Pimienta molida

Preparación TM31 y (TM21)

1. Limpia la col, reservando las hojas más grandes para rellenarlas. Blanquéalas en agua hirviendo, reserva.
2. Corta el corazón de la col en trozos gruesos y pica 6 segundos, a velocidad 5. Reserva.
3. Pela y trocea la cebolla, la zanahoria y el apio bola. Pica 6 segundos, a velocidad 5.
4. Añade la col picada, el aceite de oliva, las pasas, los piñones el perejil picado y el tomillo. Programa 20 minutos, a 90º y velocidad 1. Corrige de sal y pimienta.
5. Prepara saquitos con el relleno de verduras y las hojas de col blanqueadas.
6. Coloca en placa de horno con la unión de la hoja por debajo para evitar que se abra. Sazona las hojas de col y pon un trozo de mantequilla encima de cada hoja rellena.
7. Hornea 10 minutos en horno precalentado a 190º y con una cuchara rocía de vez en cuando con la mantequilla derretida. Sirve acompañado de una salsa de tomate casera.



GNOQUIS DE BATATA

- 4 RACIONES
- 70 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 140 gr de parmesano rallado
- 2 yemas
- 300 gr de harina
- 500 gr batata asada (solo la carne de batata)
- 1 cuchara de aceite de oliva

Para la salsa:

- 500 gr de nata líquida
- 60 gr de parmesano rallado
- 1 cuchara de cebollino picado
- Sal
- Pimienta molida

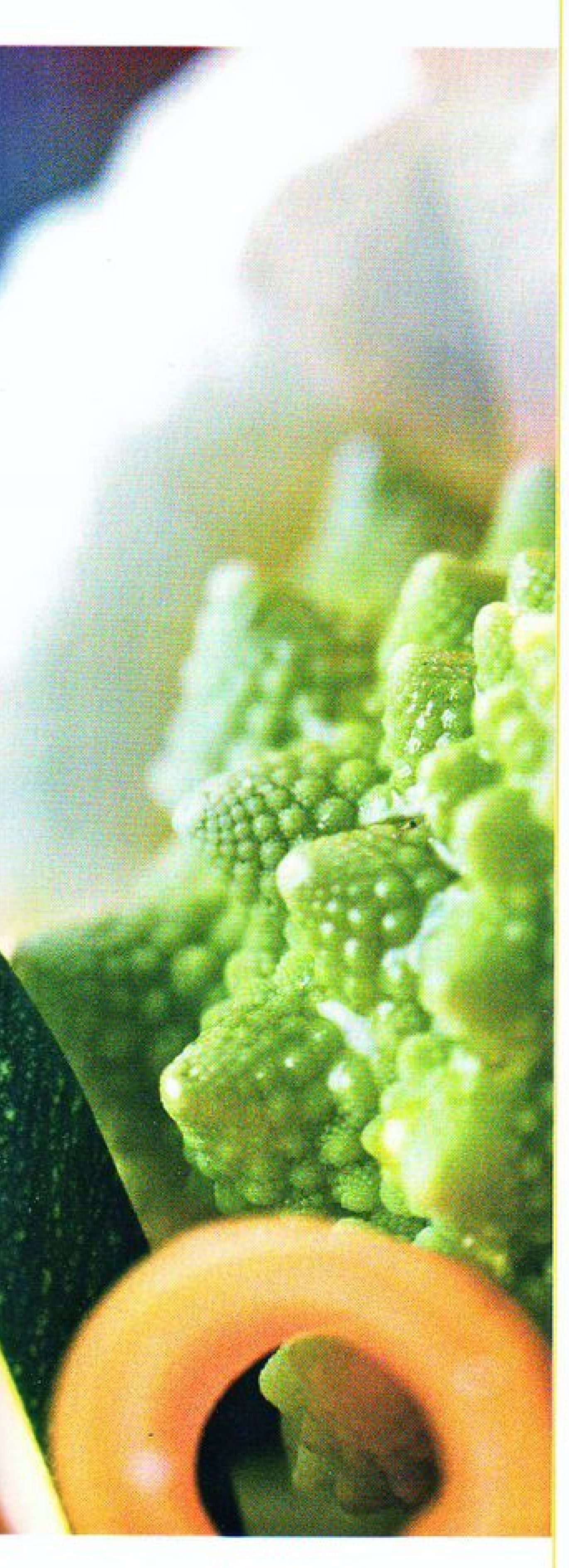
Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la batata, las yemas y la harina en el vaso. Programa 10 segundos, a velocidad 6. Añade el queso rallado y programa otros 5 segundos, a velocidad 6. Retira.
2. Forma cilindros de 2 cm de grosor y 20 cm de largo. Ve cortando los gnoquis con un tenedor cada 2 cm. Cuécelos en abundante agua hirviendo salada. Estarán listos una vez que suban a la superficie del agua. Escurre y reserva con una gota de aceite de oliva para evitar que se peguen.
3. Pon la nata a hervir en el vaso a 100º y velocidad 1. Cuando rompa a hervir añade el queso y programa 1 minuto, 90º y velocidad 2. Corrige de sal y pimienta y añade el cebollino picado.
4. Sirve en plato hondo una base de salsa caliente. Coloca por encima los gnoquis y decora con cebollino picado.



PANACHE DE VERDURAS

- 4 RACIONES
- 35 MIN
- DIFICULTAD MEDIA



Ingredientes

- 100 gr de patatas cocidas
- 1 calabacín
- 2 zanahorias
- 100 gr de habas
- 100gr de col blanca
- 100 gr de guisantes
- 50 gr de coliflor
- 50gr de romanesco o brócoli
- 100 gr de coles de Bruselas
- 50 gr de champiñones
- Sal
- Pimienta
- 1/4 cubilete de aceite de oliva

Para la salsa:

- 200 gr de cebolla pelada
- 200 gr de blanco de puerro bien lavado
- 15 gr de ajo
- 1 hoja de laurel
- 2 clavos de olor
- 40 gr de mantequilla
- 100 gr de agua
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Corta la cebolla y el puerro en trozos gruesos. Pon todos los ingredientes de la salsa en el vaso, programa 15 minutos, a 100º y velocidad 1.
2. Deja enfriar un poco, retira la hoja de laurel y los dos clavos de olor y tritura 2 minutos, a velocidad 9. Reserva.
3. Pela las zanahorias y corta en rodajas. Corta en juliana la col y en bastoncitos las judías verdes. Pon 500 gr de agua a hervir 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.
4. Cuando rompa a hervir pon las zanahorias y las judías verdes en el recipiente Varoma sobre la tapa y deja 8 minutos, a la misma velocidad y temperatura. Cuando falten 3 minutos añade la col. Reserva. Repite esta operación con el brócoli, las coles de Bruselas, la coliflor y las habas.
5. Corta los calabacines en bastones, coloca en placa de horno junto con el resto de verduras precocidas. Riega las verduras con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta. Hornea en horno precalentado a 190º, durante 10 minutos.
6. Dispón un poco de salsa bien caliente en el fondo del plato. Coloca las verduras calientes de forma decorativa.

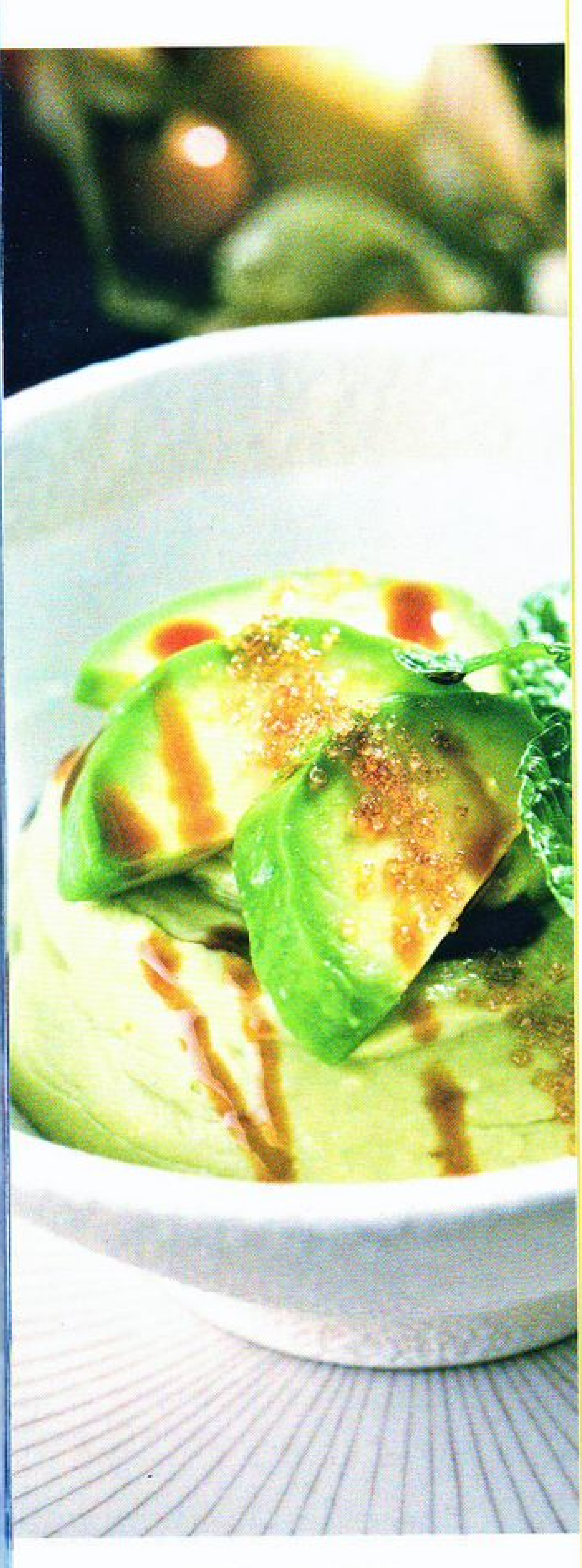
Presentación

En esta receta hemos preparado las verduras cortándola de forma tradicional, con cuchillo. Con tu TMX puedes picarlas, por separado, programando de 4 a 5 segundos, a velocidad 4 y si la prefieres muy picada a velocidad 6.



POSTRE DE AGUACATE

- 6 RACIONES
- 10 MIN
- DIFICULTAD SENCILLA



Ingredientes

- 4 aguacates maduros
- Zumo de 1 limón
- 50 gr azúcar de caña
- 100 gr de nata líquida
- 1 cuchara de miel de caña

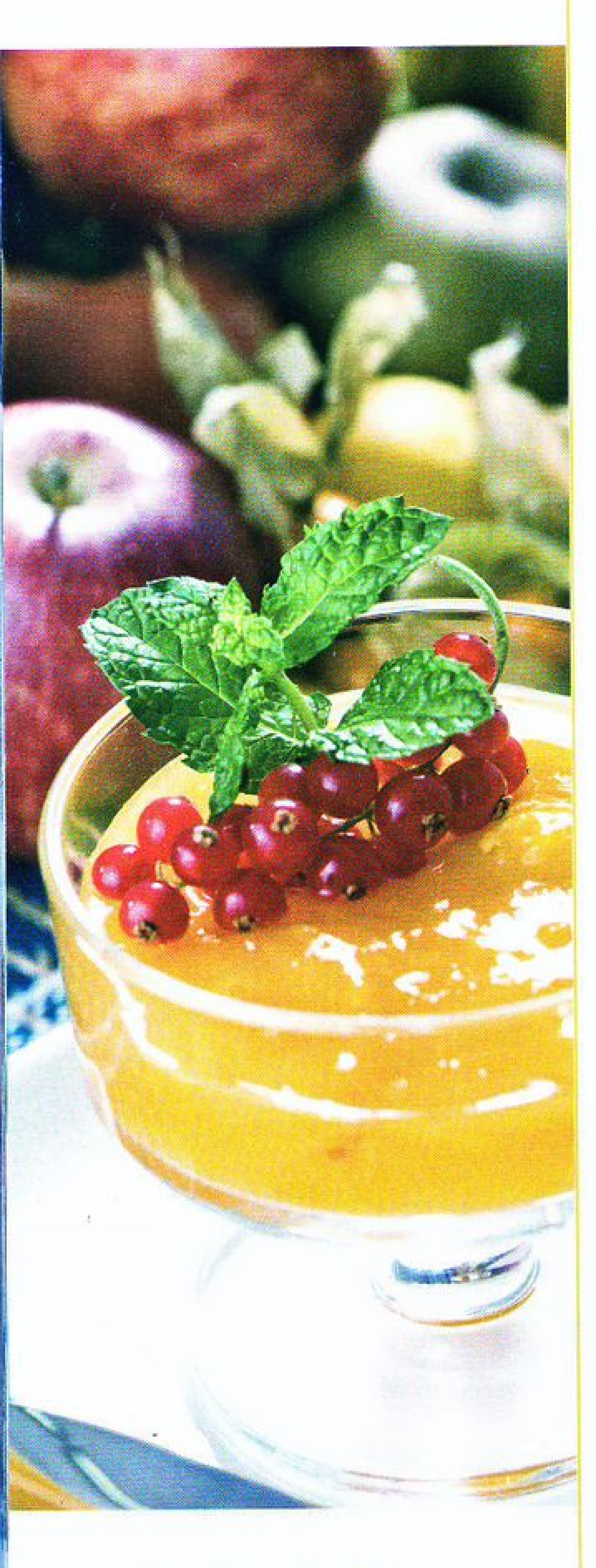
Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela y quita el hueso de los aguacates. Reserva una mitad que cortarás en daditos rociados con zumo de limón para evitar que se oxide.
2. Pon el resto de aguacate en el vaso junto con el zumo de limón, el azúcar de caña y la nata. Tritura 30 segundos, a velocidad 5-7-9.
3. Sirve bien frío y decora con los daditos de aguacate y la miel de caña.



MERMELADA DE FRUTAS

- 8 RACIONES
- 40 MIN
- DIFICULTAD SENCILLA



Ingredientes

- 600 gr de fruta (fresas, moras, albaricoques, melocotones o cualquier fruta de temporada)
- 300 gr de azúcar
- Zumo de 1/2 limón

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la fruta lavada, deshuesada y troceada en el vaso. Añade el zumo de limón y el azúcar. Programa 30 minutos, a 100º, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).
2. Retira y deja enfriar. Sirve varios tipos de mermelada de fruta casera en pequeños recipientes acompañada de bizcochos o galletas.

